

brzoskwinie wypełniane kremem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brzoskwinie	4
sok z 1 pomarańczy	
cukier waniliowy	
kremówka	2/3 szklanki
cukier	4 łyżki
ser biały	15 dag
wódka	2-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie odsączyć z zalewy. Sok połączyć z wódką i cukrem waniliowym. Połączyć nim owoce. Kremówkę ubić na sztywno dodając pozostały cukier. Zmieszać ser i połączyć go delikatnie z bitą śmietaną. Krem schładzać ok. 20 minut. brzoskwinie wyłożyć na blaszkę i piec ok. 10 minut. po wystudzeniu w środek wyłożyć masę serową. Dowolnie udekorować.