Expresssowe ciasto - zawsze uratuje

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krem do tortów, do przyrzadzenia na mleku	
mleko	300ml odpowiednio do kremu
puszka pokrojonych brzoskwin	250 g
syrop z brzoskwin	
dżem	kilka lyzek
cukier	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kupic gotowy biszkopt, albo dwa, jeden schowac, by czekal w pogotowiu :). Zawsze tak robie i zawsze pomaga! Podobnie zrobic z kremem do tortow. Wybrac ulubiony(e), najlepiej mniejsza porcje, jesli mozna taka dostac. Ja zazwyczaj uzywam cos ala bita smietanka smakowa, co jest tutaj szerokodostepne i tanie, ale niestety tylko w Anglii :(. Taki krem smialo tez mozna zastapic budyniem, nalezy go tylko calkowicie schlodzic przed polozeniem na biszkopt. Z ok pol szklanki syropu po brzoskwiniach (zamiennie moga byc mango,nektarynki, gruszki, ananas) robimy poncz i nasaczamy biszkopt. Na biszkopcik rozsmarowujemy cienka warstwe dzemu, super bedzie pasowal lekko kwasny np porzeczkowy. Przyrzadzamy krem na mleku i gdy juz sie ubije, nakladamy na biszkopt. Dookola okregu biszkopta, ukladamy brzoskwinnie oraz pozostale owoce, wedlug upodoban. Deser schlodzic i przechowywac w lodowce. Smacznego.