

Ciasto „Brzoskwiniowa chmurka”

Składniki na masę brzoskwiniową:

- 600 ml śmietanki kremówki (30 %)
- 400 g naturalnego jogurtu
- 3 galaretki brzoskwiniowe (3 x 75 g)
- 500 ml wrzątku do galaretek
- 100 g cukru pudru

Składniki na bitą śmietanę:

- 400 ml śmietanki kremówki (30 %)
- 4 łyżki cukru pudru
- 2 fixy do śmietany



Dodatkowo:

- 1 paczka herbatników kakaowych (250 g)
- 1 puszka brzoskwiń (puszka 820 g, brzoskwinie po odsączeniu 480 g)
- Kawałek czekolady mlecznej lub deserowej

Wykonanie:

Do naczynia wlewamy 500 ml wrzątku, wsypujemy galaretki w proszku i wszystko dobrze mieszamy. Zastawiamy do całkowitego wystudzenia.

Błazkę o wymiarach **24 x 38 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki kakaowe. Tak przygotowaną blazkę odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

Brzoskwinie odsączamy z zalewy i kroimy w plasterki. Również odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

Do miski dajemy jogurt naturalny i ubijamy kilka minut. W drugiej misce ubijamy na półsztywno zimną śmietankę kremówkę (najlepiej, żeby chłodziła się w lodówce minimum 12 godz.). Do śmietanki wlewamy, małym strumieniem wcześniej przygotowany jogurt i wszystko dobrze mieszamy. Na koniec, również małym strumieniem, wlewamy już zimną, ale nie tężejącą galaretkę, ciągle mieszając mikserem.

Z tak przygotowanej masy 1/3 wylewamy na wcześniej przygotowane herbatniki w blazce. Masa jest płynna, więc powinna sama równomiernie się rozłożyć. Jeżeli masa będzie gęstnieć, pomagamy sobie szpatułką, rozprowadzając po całej powierzchni blazki. Blazkę wkładamy do lodówki, na około 10 min, do lekkiego stężenia. Masę, która zostawiliśmy w misce, zostawiamy w temperaturze pokojowej, co chwile mieszając. Po 10 minutach blazkę wyciągamy z lodówki i wykładamy po całej powierzchni masy połowę brzoskwiń. Brzoskwinie zalewamy połową masy, która nam została. Równomiernie ją rozkładamy, pomagając sobie szpatułką, ponieważ zrobiła się już gęstsza. Ponownie wkładamy

foremkę do lodówki, ale już tylko na kilka minut. Po tym czasie blaszkę wyciągamy z lodówki i wykładamy pozostałe brzoskwinie. Zalewamy pozostałą częścią masy. Ładnie ją równamy i wkładamy do lodówki na około 30 min.

Na koniec ubijamy śmietankę kremówkę dodając fixy do śmietany. Gdy śmietanka będzie robić się już gęsta, dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno. Tak przygotowaną bitą śmietanę wykładamy na wierzch wcześniej przygotowanego ciasta, rozkładając po całej powierzchni. Na samą górę bitej śmietany ścieramy na tarce czekoladę mleczną lub deserową.

Blaszkę wkładamy do lodówki jeszcze na 12 godz., by masa brzoskwiniowa dobrze stężała, a herbatniki zrobiły się miękkie.

Smacznego.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

