# Ciasto z brzoskwiniami i pianką

paulina2157

Polecane na: ciasta, desery

## Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 18 porcji

## Składniki:

- biszkopt z 3 jaj - 1 szt.
- brzoskwinie w puszce - 1 opakowanie
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowanie
- śmietana kremówka - 1/2 litr
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- żelatyna - 5 łyżeczka
- galaretka malinowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Brzoskwinie pokroić w drobną kostkę, a syrop z brzoskwiń zagotować, zdjąć z ognia i rozpuścić w nim galaretki. Dodać brzoskwinie, wymieszać i wystudzić. Zimą masę wylać na biszkopt i pozostawić do stężenia.

*KROK 2:* Galaretkę truskawkową rozprowadzić w 1/2 szklanki gorącej wody, ostudzić. Żelatynę rozpuścić w kilku łyżkach wody i odstawić na 5 minut, a następnie podgrzać do rozpuszczenia się żelatyny.

*KROK 3:* Śmietanę ubić na sztywno (można dodatkowo dosłodzić), wlać żelatynę i galaretę i zmiksować.

*KROK 4:* Masę piankę wylać na masę brzoskwiniową i pozostawić do stężenia.

Ostatnią galaretkę przygotować według informacji na opakowaniu i zimną wylać na ciasto.

Gdy galaretka stężeje można kroić ciasto.