

Brzoskwiniowa kostka sernikowa

Sernik na zimno z brzoskwiniami

24 porcje

   średni

 40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

100 g mąki
40 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
4 szt. jajek
150 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

Przełożenie:

2 opak. Galaretki o smaku brzoskwiuniowym Dr. Oetkera
800 ml wody (wrzącej)
1 puszka brzoskwiń w syropie (odłóż 2 połówki do dekoracji)

Poncz:

100 ml wody + 100 ml syropu z brzoskwiń
0,5 szt. cytryny

Masa sernikowa:

1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
500 ml mleka (schłodzonego)
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Dno blachy o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Mąki przesiej do miski, dodaj proszek do pieczenia i wymieszaj. Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier wymieszany z cukrem wanilinowym. Nie przerywając ubijania dodaj żółtka. Na końcu wsyp przesiane z proszkiem mąki i delikatnie wymieszaj różgą do połączenia się składników.

2 Pieczenie:

Masę przełóż do blachy, wyrównaj i wstaw do piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

Po upieczeniu odstaw biszkopt do całkowitego wystudzenia.

3 Przełożenie:

W czasie gdy biszkopt się piecze, do wrzącej wody wsyp galaretki i dokładnie wymieszaj aż się rozpuszczą. Odstaw do wystudzenia.

Brzoskwinie odsącz z syropu (odłóż 2 połówki do dekoracji) i pokrój w niedużą kostkę. Kawałki brzoskwiń dodaj do wystudzonej galaretki wymieszaj i wstaw całość do lodówki do momentu aż galaretka zacznie nabierać mocno żelowej konsystencji.

Wystudzony biszkopt wyjmij z blachy, zdejmij papier do pieczenia i odetnij ewentualne wyrzuszenia. Na dnie formy ułóż nowy kawałek papieru, a na nim połóż biszkopt. Składniki na poncz wymieszaj ze sobą i nasącz delikatnie biszkopt.

Tężejącą galaretkę z brzoskwiniami wyłóż równomiernie na biszkopt i wstaw do lodówki do stężenia. Gdy galaretka wyraźnie stężeje przygotuj masę sernikową.

4 Masa sernikowa:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, wsyp masę sernikową i miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty. Następnie dodaj śmietankę i miksuj jeszcze przez ok. 2 minuty. Gotową masę sernikową wyłóż równomiernie na galaretkę. Szpatułką zakończoną ząbkami zrób dekoracyjny wzór, a na koniec udekoruj plasterkami brzoskwiń. Wstaw do lodówki na ok. 1 h do schłodzenia.