

Deser „Brzoskwiniowa krówka”

Składnik:

400 g brzoskwiń (z puszki lub świeżych)

200 g masy krówkowej (kajmakowej)

500 ml śmietany kremówki 30%

1 – 2 łyżki cukru

1 łyżka żelatyny

80 wrzątku do rozpuszczenia żelatyny



Wykonanie:

Brzoskwinie rozdrabniamy blenderem na mus. Jeżeli używamy świeżych brzoskwiń przed blendowaniem musimy obrać ze skórki oraz usunąć pestki. Do musu dodajemy cukier. Najlepiej spróbujmy i dosłódźmy lub nie, wedle własnych upodobań. Następnie dodajemy żelatynę, rozpuszczoną w 80 ml wrzątku i wystudzoną. Wszystko dobrze mieszamy. Mus rozlewamy po równo do 4 szklanek/ pucharków (pojemność jednego pucharka, użytego w przepisie, to 270 ml). Wstawiamy do lodówki na 30 min, żeby mus stężał.

Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno. Jeżeli mamy kłopot z ubiciem śmietany (w zależności od producenta śmietany i jakości) możemy dodać dwa fixy do śmietany, wtedy bez problemu śmietana ładnie się ubije. Przed końcem ubijania śmietany dodajemy 200 g masy krówkowej i ubijamy jeszcze przez chwilę, żeby składniki ze sobą się połączyły.

Śmietanę przekładamy do szklanek, pucharków, a wierzch możemy udekorować kawałeczkami brzoskwiń.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>