

Brzoskwiniowe charlotte z truskawkami



czas przygotowania: **40 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 500 ml
- serek homogenizowany o smaku brzoskwiniowym - 2 szt po ok. 150 g
- biszkopty podłużne - 1 opakowanie ok. 200 g
- biszkopty okrągłe - 6-8 sztuk
- truskawki - 80 g
- bezy do dekoracji - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1 Formę o średnicy 17 cm wyłóż papierem do pieczenia, samo dno, wypuszczając papier na zewnątrz.
- 2 Formę przy bokach wyłóż biszkoptami, jeden przy drugim, przycinając końcówkę z jednej strony, aby była równa i biszkopeciki trzymały pion w foremce. Spód wyłóż okrągłymi biszkopecikami.
- 3 Zawartość opakowania sernika na zimno wsyp do miski, zalej gorącym mlekiem i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do momentu, aż masa zacznie gęstnieć.
- 4 Tężejącą masę ubij za pomocą miksera na wysokich obrotach (około 3 minuty), następnie dodaj brzoskwiniowe serki homogenizowane i ubijaj przez kolejne 2 minuty.
- 5 Dodaj pokrojone w drobną kostkę truskawki i wymieszaj.
- 6 Masę wlej do formy i wstaw do lodówki na ok. 1 godzinę. Gotowy deser ostrożnie wyjmij z formy i przełóż na patelnię.
- 7 Udekoruj truskawkami i bezami, oprósz cukrem pudrem, bądź pokruszonymi bezami i przewiż deser wstążeczką.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Brzoskwińowe charlotte z truskawkami



Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g