

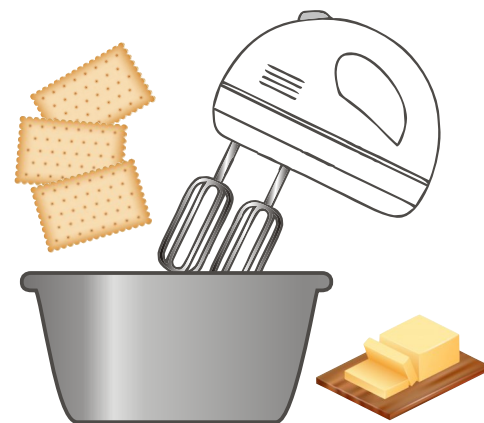
SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki:

- 350 g przecieru brzoskwiowego PURENA
- 250 g ciastek zbożowych, pełnoziarnistych lub herbatników
- 100 g masła, roztopionego
- 350 g białej czekolady (dobrej jakości)
- 300 g serka naturalnego w temperaturze pokojowej
- 300 ml śmietany kremówki 30 %, schłodzonej
- 18 g śmietanfixu (2 opakowania)

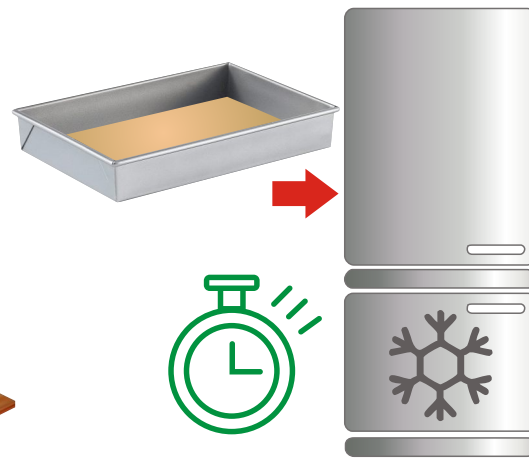


1



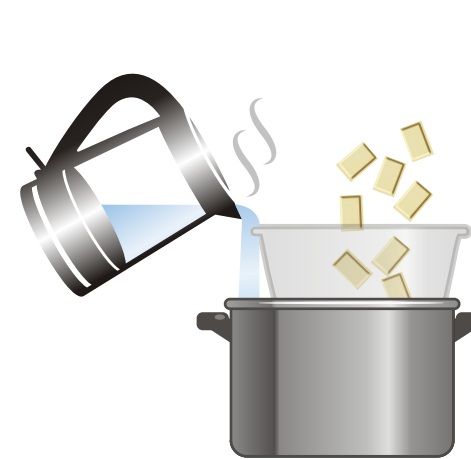
Ciastka i masło zmiksować do otrzymania masy o konsystencji mokrego piasku.

2



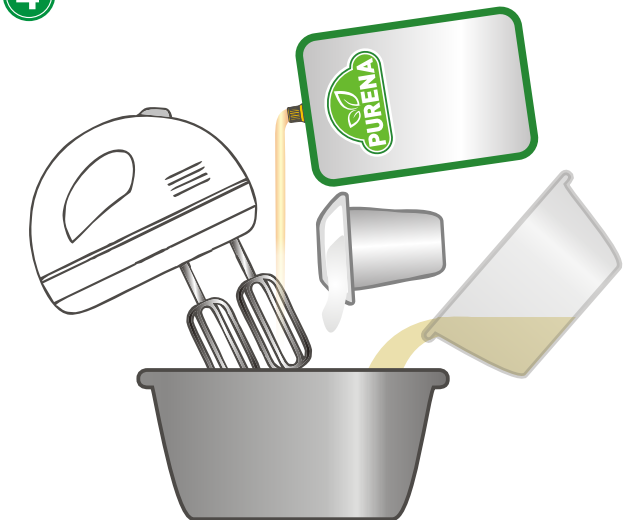
Wyłożyć na blachę i włożyć do lodówki na czas przygotowywania masy serowej.

3



Czekoladę roztopić w kąpeli wodnej.

4



Serek zmiksować z przecierem brzoskwiowym i dodać wystudzoną, roztopioną czekoladę.

5



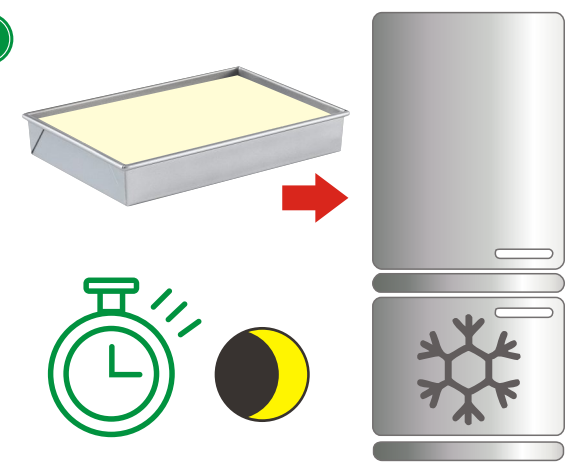
W osobnym garnku ubić na sztywno śmietanę, dodać śmietanfix, wymieszać.

6



Do masy serowej przełożyć ubitą śmietanę, delikatnie wymieszać.

7



Przełożyć na ciasteczkowy spód. Włożyć na noc do lodówki. Udekorować wg uznania.

Wartości odżywcze:

100 g
308 kcal

1 porcja
429 kcal

Gotowe ciasto spożyć w przeciągu 48 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.