

Pyszne i efektowne ciasto z musem brzoskwinowym

Może i trochę z nim zachodu, ale warto zadać sobie trud i przygotować ten domowy łakość. Jego smak to kwintesencja lata, idealne na coraz dłuższe wieczory.

Składniki na ciasto brzoskwinowe

Kluczem są tu pyszne, słodkie i dojrzałe brzoskwinie, których smak nie może równać się z niczym innym. One grają w tym deserze pierwsze skrzypce, ale reszta zespołu jest równie ważna.

Ciasto jogurtowe:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g miękkiego masła
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 100 g jogurtu naturalnego typu greckiego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- skórka otarta z 1 cytryny

Masa serowa:

- 200 g serka śmietankowego typu Philadelphia
- 100 g jogurtu greckiego
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Mus owocowy:

- 200 g brzoskwiń
- 2–3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny.

Jak przygotować ciasto jogurtowe z musem brzoskwińowym

1. Owoce pokrój i podduś w rondelku z cukrem i sokiem z cytryny. Zblenduj na gładko. Odstaw do wystudzenia.
2. Masło w temperaturze pokojowej utrzyj z cukrem na puszystą masę. Dodawaj po jednym jajku, cały czas ucierając. Następnie dodaj jogurt i mąkę wymieszaną z proszkiem i szczyptą soli. Dodaj skórkę z cytryny.
3. Składniki masy serowej wymieszaj różgą na gładką masę.
4. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, przełóż ciasto jogurtowe, na wierzchu rozłóż masę serową.
5. Na masie serowej ułóż porcje musu owocowego i przeciągnij patyczkiem do szaszłyków, robiąc marmurkowy wzór.
6. Piecz ciasto w 180 st. C przez ok. 45–50 minut, aż ciasto się zetnie i zarumieni.
7. Do ostudzonego ciasta można podać dodatkowy mus, lody waniliowe lub oprószyć cukrem pudrem.