

Trifle z brzoskwiniami

Jeśli czas pozwala, można przygotować ten deser bez bitej śmietany i migdałów, przykryć i wstawić do lodówki na 6 godzin, żeby biszkopt zmiękł, a smaki się przeniknęły. Tuż przed podaniem nałożyć bitą śmietanę i posypać migdałami.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

800 g brzoskwiń z puszki w soku własnym

500 g biszkoptu

500 ml kremu waniliowego

150 ml śmietany kremówki

PRZYGOTOWANIE:

1) Odsączyć brzoskwinie i zachować 60 ml soku. Pokroić biszkopt na 2-cm kawałki.

2) Ułożyć 1/3 biszkoptu w salaterce o pojemności 1,75 l i skropić łyżką zachowanego soku z brzoskwiń. Na wierzchu ułożyć

1/3 brzoskwiń. Połać je 1/3 kremu waniliowego, wyrównać powierzchnię spodem łyżki. Ułożyć dwie kolejne warstwy biszkoptu, brzoskwiń i kremu waniliowego.

3) Wysypać migdały na suchą gorącą patelnię ustawioną na średnim ogniu i prażyć 2 minuty, często mieszając. Przełożyć na talerz, żeby ostygły.

4) Ubić śmietanę mikserem. Przełożyć ją na wierzch deseru. Posypać płatkami migdałowymi i podawać.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 174 kcal, 3 g białka, 8 g tłuszczów (5 g NKT), 23 g węglowodanów (17 g cukrów), 1 g błonnika, 79 mg sodu