

BRZOSKWINIOWIEC

Brzoskwinowiec to pyszne ciasto z bakaliami, słodkim kremem brzoskwinowym, brzoskwiniami i galaretką. Idealne ciasto do niedzielnej kawy lub na wyjątkowe okazje i święta. Przepis na brzoskwinowiec dostałam od przyjaciółki, która częstowała mnie nim przy każdej możliwej okazji. W końcu sama musiałam je zrobić :). Do ciasta użyłam galaretki pomarańczowej. Nie wiem dlaczego, ale brzoskwinowa galaretka wypada słabo.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Ciasto (forma śr 20 cm):

- 2 białka (ok 70 g) + szczypta soli
- 30 g drobnego cukru
- 1/2 żółtka (10 g)
- 15 g drobno pokrojonych rodzynek (mogą być w całości)
- 20 g wiórków kokosowych
- 40 g zmielonych orzechów włoskich
- 1/3 łyżeczka proszku do pieczenia
- 20 g mąki pszennej tortowej

1. **Oddzielamy białka od żółtek.** Użyłam jajek o rozm. 'L'.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka z solą na sztywną pianę (zaczynamy od wolnych obrotów i zwiększamy do najszybszych). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier. **Miksujemy całość ok 8 min, aż masa będzie gęsta.**
3. Nadal ubijając dodajemy żółtko. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, orzechami, wiórkami i rodzynekami. **Delikatnie łączymy je z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej.**
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno) o śr 20 cm.** Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy ok 20 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.**
7. Upieczone ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.

Krem z brzoskwiń:

- 40 ml mleka
- 4 g mąki pszennej – 1/3 łyżki
- 30 g budyniu śmietankowego bez cukru
- 2 żółtka (ok 38 g)

- 40 ml mleka
 - 30 g cukru
 - 160 ml syropu brzoskwiniowego (z puszki)
 - 80 g masła min. 82% tłuszczu w temp. pokojowej
1. Do mleka (40 ml) dodajemy mąkę, budyń i żółtka. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładką masę.
 2. Pozostałe mleko (40 ml), cukier i syrop mieszamy w rondelku i zagotowujemy na małym ogniu.
 3. Gdy mleko z syropem się zagotuje wlewamy do niego mieszankę z mąką i mieszamy całość dokładnie. **Mieszamy cały czas, gotując budyń na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.**
 4. Zdejmujemy rondel z palnika i jeszcze gorący budyń przykrywamy folią spożywczą tak, aby folia dotykała całą powierzchnię budyniu. Odstawiamy do wystudzenia. **Budyń nie może być ciepły!**
 5. **Masło ucieramy na puszystą masę (min. 10 min).** Masło przed utarciem ma być miękkie, ale nie może być lejące, prawie płynne.
 6. Cały czas miksując, powoli dodajemy do masła wystudzony budyń, łyżka po łyżce. Następną łyżkę dodawać po zmiksowaniu poprzedniej. Miksujemy całość do połączenia się składników.

Dodatkowo:

- 6 połówek brzoskwiń z puszki (mogą być świeże)
- 1 opakowanie pomarańczowej galaretki + 300 ml wody

Do dekoracji:

- 250 ml śmietanki kremówki 36%

Wykonanie:

1. Gotowy krem brzoskwiniowy wykładamy na ciasto. Wyrównujemy łyżką lub szpatułką tak, aby nie było szczelin, przez które przecieknie galaretka.
2. Ciasto można wcześniej nasączyć sokiem z brzoskwiń (jeśli zostanie) lub słabą herbatą. Ja nie nasączyłam ciasta.
3. Na krem wykładamy pokrojone brzoskwinie. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki, aby krem i owoce się schłodziły.
4. Zagotowujemy wodę (300 ml). Zdejmujemy rondel z palnika i wsypujemy galaretkę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się galaretki i studzimy. Ostudzoną galaretkę wkładamy do lodówki, aby trochę stężała. **Galaretka powinna mieć konsystencję kisielu.** Wtedy szybko zastygnie na kremie i nie wypłynie z formy, jeśli będą w niej szczeliny.
5. Półpłynną galaretkę wykładamy na ciasto z owocami. Ja najpierw nakładam kilka łyżek, aby galaretka szybko stężała na zimnym kremie i przytrzymała owoce (można na chwilę włożyć do lodówki). Następnie wylewam resztę galaretki na ciasto. W ten sposób owoce nie będą pływać i się przemieszczać.
6. Gotowy brzoskwiniowiec wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby galaretka dobrze stężała. Po schłodzeniu **za pomocą gorącego noża odcinamy ciasto od brzegów formy.**
7. Ciasto brzoskwiniowiec można udekorować ubitą śmietaną. Do dekoracji

użyłam tyłki Wilton 1M.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).
3. Krem brzoskwinowy idealnie nadaje się do tortów. Polecam wtedy dodać [fruzelinę brzoskwiową](#). Krem jest delikatny w smaku i frużelina go wzmocni.
4. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.