

Sušenkový hřbet s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- tmavé Bebe sušenky 1 balíček
- zakysaná smetana 200 g
- cukr moučka 2 lžíce
- smetana ke šlehání 200 ml
- želatinový ztužovač zastudena 1 ks
- malý broskvový kompot 1 ks
- světlé Bebe sušenky 1 balení
- čokoládová poleva v sáčku 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Formu na srnčí hřbet vyložíme potravinářskou fólií. Na dno formy klademe tmavé sušenky. Do zakysané smetany přimícháme moučkový cukr. Šlehačku ušleháme dotuha. Želatinový ztužovač zastudena připravíme podle návodu a vmícháme ho do šlehačky a smetany.

Broskvový kompot slijeme a necháme okapat. Broskve nakrájíme na tenčí plátky. Vrstvu sušenek lehce pokropíme kompotovou šťávou. Na vrstvu sušenek nanese vrstvu smetanové směsi, poklademe vrstvou nakrájených broskví a na to položíme vrstvu světlých sušenek, které opět lehce pokropíme kompotovou šťávou. Nanese zbytek smetanové směsi a poklademe opět světlými sušenkami.

Dezert necháme v lednici uležet nejlépe přes noc. Vyklopíme jej opatrně z formy, odstraníme fólii a vršek potřeme rozpuštěnou čokoládovou polevou, kterou necháme ztuhnout.