

Bakaliowy sernik jaglany



Składniki

1,5 szklanka - mąka
owsiana
0,5 szklanka - zmielone
wiórki kokosowe
1-2 łyżka - jogurt grecki
2 łyżka - masło
15 łyżka - cukier trzcinowy
2 łyżka - cukier waniliowy
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1,5 szklanka - kasza
jaglana
2,5 szklanka - mleko
3 szklanka - woda
laska wanilii
8 łyżka - sok z
pomarańczy
2 łyżka - sok z cytryny
skórka otarta z cytryny
2 łyżka - rodzynki
10 szt. - suszone morele
3 łyżka - ciemne kakao
150 g - gorzka czekolada
4 łyżka - posiekane
orzechy laskowe
2 łyżka - wiórki kokosowe

Opis wykonania

Pyszna i zdrowa wersja tradycyjnego sernika posmakuje nawet największym sceptykom kaszy jaglanej.

Mąkę owsianą, zmielone wiórki kokosowe, masło, proszek do pieczenia, 1 łyżkę cukru waniliowego i jogurt grecki zagnieść na kruche ciasto, wylepić formę (28cmx28cm) i podpiec przez ok.10min. w 180stopniach. Kaszę wypłukać i ugotować w 3szkl. wody, 1,5szkl. mleka oraz laską wanilii. Gdy kasza wchłonie cały płyn zdjąć z ognia, przełożyć do blendera i zmiksować na gładką masę. Masę podzielić na 2 części. Do pierwszej dodać 4łyżki soku pomarańczowego, sok z cytryny,skórkę otartą z cytryny, 1/2szkl. mleka, 5łyżek cukru i 1 łyżkę cukru waniliowego. Ponownie zmiksować. Dodać pokrojone w paseczki morele i wymoczone we wrzątku rodzynki. Wymieszać i wylać na podpieczony spód. Do drugiej części masy dodać kakao, 1/2szkl. mleka, 5 łyżek cukru i 4 łyżki soku z pomarańczy, zmiksować. Dodać posiekaną czekoladę (50g) oraz orzechy. Wylać na jasną masę. Sernik wstawić ponownie do piekarnika nagrzanego do 190stopni i piec 60min. Gdy ciasto będzie jeszcze gorące polać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą (100g) i posypać 2 łyżkami wiórek kokosowych. Ciasto odstawić do całkowitego wystygnięcia, najlepiej smakuje mocno schłodzone.