

Jagielnik rabarbarowy



Składniki

1 szklanka - kasza jaglana
1,5 szklanka - mleko
1 szklanka - jogurt naturalny
1/4 łyżeczka - sól morską
1 łyżeczka - masło
1 szklanka - woda
1 łyżeczka - esencja waniliowa
4 łyżka - cukier puder
1 szt. - galaretka żurawinowa
2 łyżeczka - żelatyna
1 szt. - galaretka truskawkowa
10 szt. - truskawki
700 g - rabarbar
300 g - cukier

Opis wykonania

Oto jagielnik rabarbarowy, ciasto na zimno, które powstało na bazie kaszy jaglanej. Kasza jaglana to zaskakujący, ale doskonały składnik "sernika".

Rabarbar kroimy w 2 cm kawałki, zasypujemy cukrem i odstawiamy na godzinę. Ustawiamy na kuchence i na małym ogniu doprowadzamy do zagotowania. Rabarbar dusimy bez przykrycia przez 60 minut, mieszając, aby się nie przypalił. Odstawiamy do przestudzenia. Suchą kaszę wsypujemy na patelnię i prażymy przez 10 minut. W ten sposób pozbędziemy się goryczki. W garnku o grubym dnie podgrzewamy 1,5 szklanki mleka i 1 szklankę wody, wraz z solą i masłem. Wrzucamy kaszę i gotujemy na malutkim ogniu przez około 25 minut, aż płyn się wchłonie. Kaszy w trakcie gotowania nie mieszamy. Kaszę odstawiamy do przestygnięcia. Do blendera wkładamy kaszę, dodajemy cukier puder, esencję i jogurt. Miksujemy na gładką masę, dodajemy rabarbar i miksujemy. W 1/2 szklanki wrzątku rozpuszczamy galaretkę żurawinową i żelatynę. Gdy przestygnie hartujemy ją 2-3 łyżkami masy jaglanej, wszystko przelewamy do blendera i ponownie miksujemy. Tortownicę wykładamy folią spożywczą i wylewamy na nią masę. Wkładamy do lodówki do stężenia. Galaretkę truskawkową rozpuszczamy w 350 ml wrzątku. Odstawiamy do wystygnięcia. Truskawki kroimy w plastry i układamy na wierzchu ciasta. Zalewamy galaretką i wkładamy do lodówki.