

# Sernik jaglany owocowy na zimno z arbuзем



Składniki

Opis wykonania

100 g - herbatniki typu  
bebe  
100 g - ciasteczka  
amerykańskie  
czekoladowe herbatniki  
między którymi jest  
kremowa biała masa  
50 g - masło roztopione  
(1/4 kostki)  
500 g - arbuz  
1 szklanka - kasza jaglana  
1/2 l - mleko  
1 szklanka - woda  
1 łyżka - ekstrakt z wanilii  
1 szklanka - pokrojone  
owoce (mrożone i świeże  
jagody, maliny, truskawki,  
porzeczka)  
1/2 szklanka - okrojone  
owoce świeże truskawki i  
arbuz  
200 g - serek  
homogenizowany  
naturalny  
2 łyżka - cukier  
1 łyżka - sok z cytryny  
1 szklanka - pokruszone  
beziki  
2 i 1/2 łyżka - żelatyna  
1 szklanka - mleko  
1 szt. - galaretka  
arbuzowa  
1 szt. - listki melisy pęczek  
100 g - świeże owoce do  
dekoracji

Kasza na słodko to było przekleństwo dzieciństwa, szkolnych obiadów i podwieczorków. Ale kasza w takim wydaniu jest nie tylko zjadliwa ale pyszna.

Herbatniki i ciastka rozdrobnić na drobny pył. Wsypać do miseczki. Masło roztopić i gorące dodać do herbatników, wymieszać. Masą wykleić spód blaszki np 24x28. Wstawić do lodówki. Kasze jaglaną porządnie wypłukać aż woda stanie się przezroczysta. Kaszę wsypać do garnka, zalać 1/2 litra mleka i 1 szklanką wody. Gotować na małym ogniu przez ok 20 minut, mieszając by się nie przypaliła. Dodać ekstrakt waniliowy, cukier. Całą kaszę zmiksować blenderem na papkę. Dodać serek, szklankę mieszanych owoców i wszystko zmiksować, doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem. Arbuz pokroić w cienkie, równe plastry i położyć na warstwie ciasteczkowej. Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody, żeby napęczniała. Podgrzać szklankę mleka i do gorącego dodać żelatynę, dokładnie mieszając aż się rozpuści. Wlać mleko z żelatyną do masy z kaszy. Wymieszać. Dosypać pokrojone owoce i beziki, wymieszać. Masę wylać na warstwę arbuz. Wstawić do lodówki. Na lekko zastygłą masę poukładać listki melisy lub mięty. Schłodzić. Galaretkę rozpuścić w 1/2 litra gorącej wody, wymieszać, poczekać aż przestygnie. Chłodną wylać na ciasto. Wstawić ciasto do lodówki. Owoce pokroić, ułożyć z na wierzchu ciasta.