

Sernik jaglany owocowy na zimno z arbuzem



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.