

Sernik jaglany z musem owocowym



Składniki

Opis wykonania

220 g - sera białego
twarogowego
kubka ugotowanej kaszy
jaglonej (1/2 kubka przed
ugotowaniem)
140 ml - wody
140 ml - mleka (może być
mleko roślinne)
1 łyżka - mąki
ziemniaczanej
2 łyżka - mąki pszennej
tortowej
jajka
4 łyżka - cukru
1 łyżeczka - proszku do
pieczenia
1 łyżeczka - ekstraktu z
wanilii
1 łyżka - nasion Chia /
szałwii hiszpańskiej
30 g - rodzynek
masło do wysmarowania
mus owocowy gruszki-
śliwki-czarne porzeczki

Sernik z kaszy jaglanej podawany z musem owocowym i nasionami Chia.

Kasza jaglana:

Odmierzoną kaszę jaglaną przekładamy na sitko, przelewamy zimną wodą. Następnie przekładamy do garnka i zalewamy 250 ml zimnej wody (zasada stała przy gotowaniu kaszy jaglanej to proporcje 1:2, jedna porcja kaszy na dwie porcje wody).

Na dużym gazie doprowadzamy kaszę do zagotowania, po czym zmniejszamy gaz na minimum i gotujemy do wygotowania wody, zazwyczaj ok. 10 minut.

Po wyłączeniu gazu pozostawiamy kaszę pod przykryciem na kilka minut, aby „doszła” i była sypka.

Sernik jaglany:

Do miskera przekładamy kaszę jaglaną, ser biały, dodajemy wodę, mleko, żółtka, mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną, cukier, proszek do pieczenia, ekstrakt z wanilii, nasiona Chia i wszystko miksujemy do uzyskania jednolitej masy.

Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywno.

Gotową masę jaglano-serową delikatnie mieszamy z białkami i przekładamy do przygotowanej foremki (preferowana duża keksówka), wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Podanie:

Ostudzony sernik jaglany kroimy na plastry, podajemy z musem z owoców, przystrajamy listkami mięty.