

# 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.