







przepisy.pl


Deser jaglany migdałowo-truskawkowy



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  Bez pieczenia °C

 Tortownica o średnicy 24cm

Składniki:

- herbatniki waniliowe - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- kasza jaglana - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- mleko kokosowe - 1 słoik
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- drobny cukier - 0.5 szklanek
- żelatyna - 2 łyżki
- ekstrakt migdałowy - 0.5 łyżeczek
- duże truskawki - 10 sztuk
- domowa frużelina truskawkowa

Sposób przygotowania:

1. Spód: Ciasteczka kruszymy do otrzymania konsystencji piasku, dodajemy roztopioną Kasię i mieszamy. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia.
2. Na papier wykładamy ciasteczka i wyrównujemy (otrzymany spód powinien być syпки).
3. Masa: Do rondla z 1,5 szklanki wrzącej wody wsypać kaszę i dodać sól. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć moc palnika i gotować na małym ogniu przez około 20 minut, do miękkości lub do momentu, gdy cała woda odparuje. Przystudzić. Zmieszać lub zmiksować blenderem na gładką masę. W międzyczasie żelatynę zalać ¼ szklanki zimnej wody, odstawić do napęcznienia na 10 minut. Po tym czasie podgrzać i wymieszać do jej rozpuszczenia (można to również zrobić w mikrofalach).
4. Do miski (ze zmiksowaną kaszą) dodać mleko kokosowe, jogurt naturalny, drobny cukier, ekstrakt z migdałów. Zmiksować do połączenia i wymieszać z ubitą śmietaną. Dodać rozpuszczoną żelatynę i zmiksować. Otrzymana mikstura będzie dość rzadka. Przygotowaną masę jaglaną przelać do tortownicy na spód z herbatników. Należy to zrobić bardzo delikatnie, szczególnie na początku - bo spód jest dość syпки.
5. Odstawić do lodówki do lekkiego stężenia. Kiedy deser zacznie tężeć w jego środek, wokół brzegów foremki ułożyć truskawki w całości. Można razem z szypułkami dla ozdoby - szypułki powinny wystawać ponad masę. Schłodzić w lodówce, przez kilka godzin do momentu całkowitego zastygnięcia masy. Przed podaniem na ciasto wyłożyć frużelinę truskawkową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl