



"Sernik z rabarbarem"

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170-180 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier puder - 8 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- twaróg - 50 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki

wierzch

- rabarbar - 1 kilogram
- cukier - 3 dekagramy
- woda - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- cukier żelujący - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać Kasię, jajo oraz cukier. Szybko zagnieść gładkie ciasto kruche. Zawinąć je w folię i włożyć na 30 minut do lodówki.
2. W tym czasie przyrządzamy masę z rabarbaru. Rabarbar dokładnie oczyścimy i myjemy w zimnej wodzie. Kroimy go na 2 cm kawałeczki. Wkładamy do garnka, wsypujemy cukier i wlewamy wodę oraz sok z cytryny. Gotujemy pod przykryciem ok. 2-3 minut, aby kawałki zachowały swój kształt. Kiedy rabarbar zmięknie, dodajemy do niego cukier żelujący i jeszcze ok. 1 minuty gotujemy.
3. Następnie przygotowujemy masę serowa. Ser mielimy w maszynce. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę. Dodać ser, a później budyń i nadal ucierać, aż masa będzie gładka. Na końcu ubić pianę z 4 białek i dodać do sera. Lekko zamieszać.
4. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na blaszkę. Następnie na nie wykładamy masę serowa. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170-180 stopni na 45-50 minut.
5. Po upieczeniu na lekko przestudzonym cieście rozprowadzamy masę z rabarbaru.
6. Odstawiamy ciasto, aby rabarbar zastygł. SMACZNEGO!

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