



## Sernik lodowy

6+ porcji 40 min

### Składniki

- Kruchy spód:
- 200g mąki pszennej
- 150g zimnego masła
- 1 jajko
- 5 łyżek cukru
- szczypta soli
- 2 łyżki zimnej wody
- Mus rabarbarowo-truskawkowy:
- 6 łydąg świeżego rabarbaru ( pokrojonego na kawałki ok. 2-3 cm )
- 400g truskawek
- 1 szklanka cukru
- ¼ szklanki wody
- 250g sera mascarpone
- sok i skórka z limonki
- agar lub żelatyna
- + świeże owoce i mięta

### Przygotowanie

**1** Przygotuj kruchy spód wszystkie składniki wymieszaj w robocie. Przełóż do innego naczynia, zlepij całość w kulę, owiń folią spożywczą i wstaw do lodówki.

2 min 5

**2** Do naczynia głównego wrzuć pokrojony rabarbar, zasyp cukrem, wlej wodę.

15 min 100

**3** Zmiksuj na gładki mus

30 sek turbo

**4** • Pozostaw rabarbar do wystygnięcia a w międzyczasie przygotuj ciasto • W formie do pieczenia ( wyłożonej papierem ) rozwałkuj ciasto, nakłuj widelcem i ponownie wstaw do lodówki na około 20 minut. Po tym czasie upiecz kruchy spód w rozgrzanym piekarniku – 180 stopni ( 15-20 minut )

**5** Do musu z rabarbaru wrzuć truskawki, sok i skórkę z limonki.

30 sek turbo



Dodaj ser mascarpone i wymieszaj delikatnie



10 sek



4



W czystym naczyniu głównym zagotuj 200 ml zimnej wody + 2 łyżeczki agaru lub żelatyny



3 min



80



2



Zagotowany płyn wlej do masy i wymieszaj



Gotową masę wlej do formy na wystudzony spód i wstaw sernik do zamrażarki na kilka godzin ( lub na noc ) Dekoruj owocami godzinę przed podaniem gościom. Sernik musi chwilę odstać aby nie był zbyt zmrożony