



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 łydyg 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 wrzucić 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 wrzucić 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