

Sernik truskawkowo-waniliowy pod rabarbarem

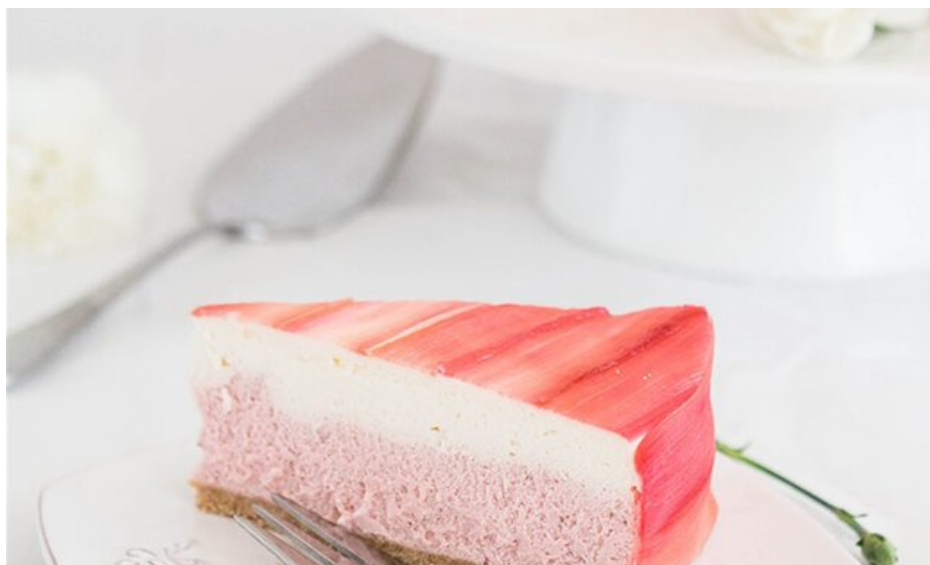
Klasyczny sernik na zimno w niecodziennej odsłonie. Wygląda i smakuje wyjątkowo, na pewno zachwyci każdego gościa.

12 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Spód:

120 g herbatników
60 g masła (rozpuszczonego)

Masa sernikowa:

150 g truskawek
1 łyżeczka cukru pudru
600 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
150 g serka homogenizowanego
waniliowego

Do dekoracji:

2 lodygi rabarbaru
150 ml wody
75 g cukru

1 Sposób przygotowania:

Formę o śr. 21 cm wyłóż papierem do pieczenia (samo dno). Herbatniki rozkrusz dokładnie, dodaj rozpuszczone masło i wymieszaj na tzw. „mokry piasek”. Wyłóż równomiernie na dno formy i dobrze dociśnij, aby powstał spód. Wstaw do lodówki do schłodzenia.

2 Masa sernikowa:

Truskawki zmiksuj z łyżeczką cukru pudru na purée. Schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość opakowania sernika na zimno i miksuj ok.

4 minuty. Około połowy porcji sernika wymieszaj z musem truskawkowym i wyłóż równomiernie na spód ciasta. Drugą połowę wymieszaj z serkiem waniliowym i wyłóż na warstwę truskawkową. Wyrównaj wierzch ciasta, a następnie wstaw do lodówki do schłodzenia.

3 Dekorowanie:

Rabarbar umyj, obierz i odetnij końce. Obieraczką do warzyw potnij rabarbar przez całą długość na cienkie pasy. Na średniej mocy palnika ustaw ronderek z cukrem i wodą, doprowadź do wrzenia i rozpuszczenia się cukru. Kolejno zanurzaj pasy rabarbaru w gotującym się syropie na ok. 20 - 30 sekund, aby zmiękł (będzie wtedy lepiej smakował i lepiej się kroił). Wyjmij i układaj paski rabarbaru na ręczniku papierowym. Gdy wszystkie pasy zostaną wyjęte, udekoruj nimi wierzch sernika. Zbyt długie końce rabarbaru obetnij nożyczkami. Następnie obłóż rabarborem boki sernika. Pozostałym syropem z rabarbaru posmaruj cienką warstwą wierzch i boki sernika. Ciasto odstaw do schłodzenia.