

Mozaika z rabarbaru - letnia tarta sernikowa



Potrzebne narzędzia*:

- rant perforowany do tarty o średnicy 20 cm
- 2 maty silikonowe lub papier do pieczenia
- listwy dystansowe
- mata perforowana (moją kupiłam tutaj)
- blaszka do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- waga kuchenna np. taka
- mikser
- nóż, deska do krojenia

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.

Składniki:

Kruchy spód:

140 g mąki pszennej
35 g cukru pudru
90 g zimnego masła
1 żółtko
szczypta soli

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D



Mozaika z rabarbaru - letnia tarta sernikowa

Masa serowa:

180 g twarogu (użyłam sera Wieluń Mój Ulubiony w wiaderku)

1 żółtko

70 g cukru

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

szczypta soli

Dodatkowo:

3 łodygi rabarbaru podobnej grubości, pokrojone w romby o równych bokach

Opis wykonania:

Kruchy spód

1. W misie miksera umieść mąkę, cukier puder, szczyptę soli i masło pokrojone w kostkę. Zagniataj do powstania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Dodaj żółtko i dalej zagniataj aż powstanie gładkie ciasto.
3. Rozwałkuj ciasto pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru na grubość około 2-3 mm.
4. Tak przygotowane ciasto włóż do zamrażarki na około 20 minut.
5. Za pomocą rantu wytnij spód tarty i umieść wraz z obręczą na blaszce wyłożonej matą lub papierem do pieczenia.
6. Z reszty ciasta wytnij paski o szerokości około 2,5 cm i wylep nimi bok rantu perforowanego - delikatnie dociśnij do obręczy. Następnie schłódź w lodówce przez 30 minut.
7. Ostрым nożem odetnij ciasto wystające poza obręcz a spód nakłuj widelcem.
8. Podpiecz w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez 15 minut w trybie góra-dół.

Mozaika z rabarbaru - letnia tarta sernikowa



Przygotowanie masy serowej i pieczenie tarty

1. W misie miksera umieść wszystkie składniki na masę serową i zmiksuj krótko tylko do połączenia.
2. Masę serową wyłóż na podpieczony kruchy spód (może być gorący).
3. Na masie serowej ułóż kawałki rabarbaru. Następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez 35 minut w trybie góra-dół

Jak zrobić mozaikę z rabarbaru?

1. Wybierz rabarbar, którego łodygi są podobnej grubości (około 2,5 cm). Rabarbar pokrój w romby o równych bokach. Wszystkie kawałki powinny mieć podobne wymiary, inaczej wzór się nie uda.
2. Następnie kawałki rabarbaru ułóż na masie serowej tworząc "gwiazdki". Przestrzenie przy brzegach wypełnij dociętymi skrawkami rabarbaru.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)