

# Truskawkowo - rabarbarowa delicja



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **495** Ocena: **3987**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Warstwa rabarbarowa:
- 500g rabarbaru
- 4 łyżki cukru
- 1 galaretka truskawkowa
- 1 szkl. wody (250ml)
- Kem budyniowy:
- 1,5 opakowania budyniu waniliowego bez cukru
- 5 łyżek cukru
- 2szkl. mleka
- 120g miękkiego masła
- Warstwa śmietanowa:
- 330ml śmietany 30%
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 śmietan - fix
- Dodatkowo:
- 1 galaretka truskawkowa
- ok. 30g gorzkiej czekolady
- ok. 60szt. herbatników

## Sposób przygotowania:

- 1 Kwadratową tortownicę o wymiarach 25x25cm wyłożyłam papierem do pieczenia. Na dnie ułożyłam pierwszą warstwę herbatników, jeden przy drugim, docinając je do wymiarów formy. Łodygi rabarbaru pokroiłam na małe kawałki. Zasypałam je cukrem i odstawiłam na 30 minut. Gdy rabarbar puścił sok ustawiłam garnek na gazie, dolałam wodę i zagotowałam. Rabarbar gotowałam aż kawałki zaczęły się rozpadać i zrobiło się coś w rodzaju gęstego kompotu. Ugotowany kompot zblendowałam na jednolitą masę. Tej masy po zblendowaniu powinny być 2 szklanki. Jeśli jest mniej to należy dolać wrzątku, jeżeli za dużo, to trochę odlać. Do gorącej masy wsypałam galaretkę i wymieszałam do jej rozpuszczenia. Masę odstawiłam do wystygnięcia. Tężejącą wyłożyłam na herbatniki i przykryłam ją drugą warstwą ciastek. Ciasto schowałam do lodówki. 1,5szkl. mleka zagotowałam. W pozostałym mleku rozmieszałam budynie i cukier. Mieszankę wlałam na gotujące się mleko i cały czas mieszając, ugotowałam gęsty budyń. Budyń odstawiłam do wystygnięcia. Miękkie masło trochę rozmiksowałam, a następnie dodawałam do niego po łyżce zimny budyń. Miksowałam do uzyskania jednolitego kremu bez grudek. Krem budyniowy wyłożyłam na ciastka, tworząc w ten sposób drugą

warstwę ciasta. Na kremie ułożyłam kolejną porcję herbatników. Ciasto ponownie odstawiłam do lodówki.

Galaretkę truskawkową rozpuściłam w 500ml gorącej wody i odstawiłam do wystygnięcia. Gdy wystygła, wstawiłam ją dodatkowo do lodówki, żeby zaczęła tężeć. I dopiero taką tężejącą galaretkę wyłożyłam na ciasto. Ciasto znów odstawiłam do lodówki, żeby galaretka dobrze zastygła.

Zimną śmietanę przelałam do wysokiego naczynia. Wsypałam cukier waniliowy i śmietan - fix i ubijałam śmietanę na najwyższych obrotach miksera do uzyskania gęstej/sztywnej konsystencji. Ubitą śmietanę wyłożyłam na galaretkę. Czekoladę startam na tarce na drobnych oczkach i posypałam nią wierzch ciasta. Ciasto ponownie wstawiłam do lodówki i chłodziłam je całą noc.

Twoje notatki do przepisu: