

Rabarbarowa straciatella



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT

jajko	4 sztuki
mąka	2 łyżki
kakao	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
proszek do pieczenia	szczypta
Soda oczyszczona Prymat	szczypta
sól	szczypta
olej	1 łyżka
cukier	4 łyżki

ŚMIETANKA

śmietana 30%	0,5 litry
ser biały	0,5 kg z wiaderka
cukier puder	do smaku
czekolada gorzka	3/4 tabliczki
biała czekolada	0,5 tabliczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżeczek

WYKOŃCZENIE

rabarbar	800 gram
galaretkę truskawkowa	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** **BISZKOPT:** Sypkie składniki łączymy ze sobą. Żółtka oddzielamy od białek. Biała ubijamy. Do ubitych dodajemy stopniowo cukier, a następnie żółtka. Do gotowej masy jajecznej wsypujemy wymieszane sypkie składniki (mąką, proszek do pieczenia, kakao, bułka tarta, soda) oraz wlewamy olej. Całość delikatnie mieszamy. Gotowe ciasto wlewamy na wyłożoną papierem do pieczenia tortownicę. Biszkopt pieczemy około 15- 20 minut w 180°C. Upieczony studzimy.
- KROK 2** **ŚMIETANKA:** Czekolady ścieramy na tarce o grubych oczkach. Żelatynę rozpuszczamy w około 0,5 szklanki wody. Schłodzoną śmietankę ubijamy. Do ubitej dodajemy ser. Całość dokładnie miksujemy i słodzimy do smaku. Na koniec wlewamy żelatynę. Po dokładnym zmiksowaniu dodajemy starte czekolady. Po połączeniu ich z całością, otrzymaną straciatellę wykładamy na upieczony czekoladowy biszkopt. Torcik odstawiamy do lodówki do zastygnięcia.
- KROK 3** **GALARETKA:** Rabarbar oczyszczamy i kroimy na mniejsze kawałki. Tak przygotowany przekładamy do garnka. Podlewamy go około 0,5 szklanką wody i zagotowujemy.
- KROK 4** Gdy zmięknie delikatnie go miksujemy. Ponownie stawiamy na ogniu i zagotowujemy. Przygotowanego musu rabarbarowego powinno wyjść 1 litr. Gdyby nie było tyle (zależy to od soczystości rabarbaru) brakującą ilość dopełniamy przegotowaną wodą. Do ciepłego musu dodajemy galaretki. Gdy te się rozpuszczą rabarbar ewentualnie słodzimy do smaku, zdejmujemy z ognia i studzimy.
- KROK 5** Lekko tężejący wykładamy na zastygnięty torcik. Ponownie wstawimy go do chłodu by wierzch zastygł. Torcik przed podaniem dekorujemy. Ja udekorowałam go różyczkami wykonanymi z bitej śmietany. Oczywiście można go wykończyć rozetkami z bitej śmietany.