Mini serniczki na owsianym spodzie z rabarbarem

czas przygotowania: **35 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD:

- płatki owsiane - 80 g
- roztopione masło - 40 g

MASA SEROWA:

- schłodzone mleko - 600 ml
- sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie
- rabarbar - 400 g
- cukier brązowy - 3 łyżki

Sposób przygotowania

1. Spód: Płynnym masłem zalej płatki owsiane, wymieszaj. Do formy na muffinki wyłożonej papilotkami wyłóż po 1 łyżce płatków owsianych, dociśnij i wyrównaj, aby pokrył się cały spód.

2. Masa serowa: Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko, wsyp zawartość opakowania. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez 2-3 minuty. Przełóż masę do na owsiany spód do papilotek. Sernik włóż do lodówki na godzinę. W tym czasie przygotuj rabarbar.

3. Rabarbar umyj, odetnij zielone łodygi i pokrój na małe kawałeczki, zasyp cukrem i przesmaż na patelni ok. 3-4 minuty. Jeśli zacznie się przypalać podlej go wodą.

4. Przesmażony rabarbar wyłóż do miseczki i pozostaw do wystygnięcia. Ze schłodzonych serniczków zdejmij papilotki, ułóż na talerzu, na wierzch każdego sernika nałóż łyżkę rabarbaru.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini serniczki na owsianym spodzie z rabarbarem

Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g