



Mini serniczki na owsianym spodzie z rabarbarem

Czas przygotowania: **35 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Sernik na zimno	SPÓD - składniki płatki owsiane - 80 g roztopione masło - 40 g MASA SEROWA - składniki schłodzone mleko - 600 ml sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie rabarbar - 400 g cukier brązowy - 3 łyżki

Krok	Opis 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!