




Jagielnik z pigwą

 Badylarka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 20 porcji

Składniki:

kasza jaglana - 400 ml
mleko - 800 ml
jogurt naturalny - 300 g
żelatyna - 4 łyżeczka
cukier - 1/2 szklanka
cytryna - 1 szt.

wrzątek - 50 ml
pigwa - 3 szt.
cydr lub woda - 200 ml
cukier - 80 ml
galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
wrzątek - 300 ml

Dodatkowe info:

Trzeba zadbać o to, by deser ładnie odszedł od boków tortownicy, więc albo tortownicę należy wyłożyć papierem do pieczenia, albo dobrze natłuścić i np. obsypać wiórkami kokosowymi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę opłukać w kilku wodach, przecierając ją między palcami. Ostatnia woda powinna być przezroczysta.

Zalać kaszę mlekiem i ugotować. Mieszać od czasu do czasu, gdy całość zawrze.

Po odparowaniu cieczy przykryć kaszę pokrywką i odstawić do ostygnięcia.

KROK 2: Galaretkę rozpuścić w 300 ml wrzątku i odstawić do ostygnięcia.

KROK 3: Pigwy obmyć z zamszu, który ją okrywa i obrać ze skórek. Usunąć ich gniazda nasienne. Pokroić na małe kawałki.

Wrzucić pigwy do garnka z podwójnym dnem, zalać cydrem lub wodą i gotować, aż owoce zmiękną.

Gdy płyn odparuje, dodać cukier. Smażyć, aż masa będzie gęsta i owoce będą się rozpadać.

KROK 4: Kaszę przełożyć do malaksiera.

Zetrzeć do kaszy skórkę i wycisnąć sok z cytryny.

KROK 5: Rozpuścić żelatynę w 50 ml wrzątku i dodać do malaksiera.

KROK 6: Całość zmiksować, dodając stopniowo jogurt i cukier.

Wyłożyć do tortownicy. Równo rozsmarować.

KROK 7: Na kaszę wyłożyć dżem z pigwy.
Wyłożyć na owoce tężącą galaretkę.

KROK 8: Odstawić jagielnik do ostygnięcia
i stężenia.