

Deserowy torcik



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto szpinakowe:

jajko	2 sztuki
cukier	1 łyżka
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
szpinak mrożony	0.5 kostki
mąka tortowa	2 łyżki
proszek do pieczenia	0.5 łyżeczki
sól	1 szczypta

Masa z kefiru i mus truskawkowy:

kefir	400 ml
cukier puder	1 łyżka
galaretka truskawkowa	3 sztuki
żelatyna deserowa	2 łyżeczki
truskawki	70 dag
bita śmietana w sprayu	2 łyżki

Poncz:

woda przegotowana	50 ml
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	0.5 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

KROK 1 Białka oddzielić od żółtek.

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 żółtku. Następnie delikatnie mieszając dodać oliwę, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zmiksowany szpinak.

Ciasto wylać do przygotowanej tortownicy o średnicy 22 cm (dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia).

Piekarnik nagrzać do 180°C włożyć biszkopt i piec około 10-12 minut.

KROK 2 Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody.

W drugim garnuszku rozpuścić galaretki w 200 ml wrzącej wody, połączyć z żelatyną. 60 dag truskawek wsypać do rondla, zagotować, zmiksować, wymieszać z płynną galaretką.

KROK 3 Kefir zmiksować z łyżką cukru pudru, dodając stopniowo 2/3 musu truskawkowego.

KROK 4 Zimny biszkopt skropić ponczem, wylać przygotowaną masę kefirową, włożyć do lodówki, schłodzić.

KROK 5 Do pozostałego musu truskawkowego wlać 1 szklankę gorącej wody, dodać pozostałe truskawki, wymieszać, pozostawić do stężenia. Następnie wylać na schłodzoną masę kefirową. Ponownie włożyć do lodówki, schłodzić, ozdobić bitą śmietaną i owocami.