

Doradca Smaku V: Ciasto szpinakowo-arachidowe, odc. 11



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

szpinak świeży	1 opakowanie
jajka	2 sztuki
cukier drobny	7 łyżek stołowych
limonka	1 sztuka
olej arachidowy	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 opakowanie
śmietana 30%	1 litr
serek mascarpone	3 łyżki
mąka pszenna	2 szklanki (razowa)
brzoskwinie	2 sztuki
nektarynka	2 sztuki
morele	1 sztuka
olej do wysmarowania	
laska wanilii	1

Do smaku

Gałka muskatołowa mielona Prymat

cynamon

Do dekoracji

jeżyny

czerwona porzeczka

mięta liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Szpinak dokładnie myjemy i przekładamy do wysokiego naczynia. Dodajemy 2 jajka i 4 łyżki drobnego cukru. Wanilię przekrawamy wzdłuż na pół, wyjmujemy z niej ziarna i dodajemy do szpinaku. Laskę bez ziarenek przekładamy do pozostałego cukru, dzięki czemu otrzymamy naturalny cukier waniliowy. Całość blendujemy do uzyskania jednolitej masy. Dodajemy ½ szklanki oleju arachidowo-rzepakowego oraz świeżo wyciśnięty sok z połowy limonki.
- KROK 2** Mąkę pszenną mieszamy z proszkiem do pieczenia i odrobiną gałki muskatołowej, przekładamy do masy szpinakowej i delikatnie mieszamy (zawsze suche składniki dodajemy do mokrych za pomocą ubijaczki i mieszamy do uzyskania średnio gęstej konsystencji ciasta).
Formę żaroodporną smarujemy odrobiną oleju, przelewamy do niej ciasto i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 35 minut.
- KROK 3** W międzyczasie kroimy na ćwiartki brzoskwinie, nektarynki i morelę (owoców nie obieramy ze skóry). Patelnię podgrzewamy, dodajemy 2 łyżki miodu i gdy zaczną pojawiać się bąbelki przekładamy owoce. Owoce krótko karmelizujemy na miodzie, tak aby się nie rozpadły, w trakcie doprawiając cynamonem. Owoce zostawiamy na patelni.
- KROK 4** Przygotowujemy krem: serek mascarpone łączymy z dobrze schłodzoną śmietaną 30%, dodajemy 3 łyżki przygotowanego wcześniej cukru waniliowego. Ubijamy mikserem do uzyskania kremowej konsystencji. Na koniec dodajemy skórkę startą z połowy limonki i delikatnie mieszamy.
- KROK 5** Na brzegach wystudzonego ciasta układamy karmelizowane owoce oraz świeże jeżyny i gałązki porzeczki. Na środek nakładamy krem śmietankowy i delikatnie rozsmarowujemy. Ciasto możemy ozdobić listkiem mięty.