

LEŚNY MECH – NAJLEPSZE CIASTO SZPINAKOWE Z KREMEM, GALARETKĄ I GRANATEM



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka pszenna	3 szkl
cukier	1 szkl
olej	1,5 szkl
jajka	5 szt
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
szpinak mrożony	400 g

MASA

śmietana 36%	500 ml
śmietan fix	1 op
cukier puder	4 łyżki
galaretka cytrynowa	1 op
galaretka agrestowa	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Rozmrożony szpinak odsączamy.

Jajka ubijamy z cukrem, dolewamy olej i wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.

Cały czas miksujemy, dodajemy szpinak i dokładnie mieszamy.

Wlewamy na blache wyłożoną papierem do pieczenia i wkładamy do nagrzanego na 170C piekarnika na ok. 55-60 minut.

Studzimy, kroimy na 2 blaty i jeden z nich drobno kruszymy.

MASA:

Galaretkę agrestową rozpuszczamy w 250 ml wrzątku, odstawiamy do stężenia , a następnie kroimy w kostkę.

Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 1,5 szkl wrzątku, odstawiamy do lekkiego(ale nie całkowitego) stężenia.

Śmietaną kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy śmietan-fix, cukier puder i wlewamy galaretkę cytrynową – wszystko razem bardzo dokładnie mieszamy.

Wsypujemy pokrojoną w kostkę galaretkę, mieszamy.

CAŁOŚĆ:

Na blat ciasta wyciągamy masę i obficie posypujemy pokruszonym ciastem.

Wstawiamy na kilka godzin (a najlepiej na noc) do lodówki.

Dekorujemy owocami granatu!

Smacznego!