

Torcik na szpinakowym spodzie z arbużową galaretką



JOLA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

szpinak baby	1 garść
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	4 łyżki
skrobia ziemniaczana	1 łyżka
olej	2 łyżki
proszek do pieczenia	duża szczypta

Masa serkowo-jogurtowa

jogurt grecki	200 g
serek waniliowy	250 g
nasiona chia	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda	3 łyżeczki

Galaretka

arbuz	800 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
sok z limonki	z 1/2 sztuki

Do dekoracji

śmietana 30%	100 ml
--------------	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do malaksera wrzucamy szpinak, dodajemy olej, żółtka, mąkę, skrobię i proszek do pieczenia. Miksujemy całość na jednolitą masę.

Białka ubijamy na sztywno, delikatnie mieszamy z masą szpinakową.

Ciasto wylewamy do tortownicy o średnicy 21 cm, pieczemy 10-12 minut w 170 stopniach. Studzimy.

Jogurt mieszamy z serkiem waniliowym i nasionami chia, odstawiamy na godzinę do lodówki.

Żelatynę mieszamy z wodą, czekamy, aż napęcznieje po czym rozpuszczamy ją w kąpieli wodnej. Żelatynę hartujemy zimną masą serową i całość mieszamy.

Brzegi tortownicy owijamy folią spożywczą, na dnie formy kładziemy wystudzony biszkopt.

Na biszkopcie równomiernie rozprowadzamy masę i wkładamy do lodówki do czasu stężenia.

Arbuza obieramy ze skóry i usuwamy pestki, miąższ blendujemy.

Do żelatyny wlewamy sok z limonki, czekamy aż napęcznieje i rozpuszczamy w kąpieli wodnej, hartujemy zblednowanym arbuzem i delikatnie razem mieszamy.

Galaretkę wylewamy na wierzch ciasta i odstawiamy do stężenia.

Przed podaniem dekorujemy ubitą śmietaną i ew. cząstkami limonki.