

Ciasto Leśny mech



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

szpinak mrożony	400 g
cukier	250 g
mąka krupczatka	250 g
mąka pszenna	70 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
olej	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	4 szt

masa

śmietana 30%	2 szklanki
galaretka pomarańczowa	1 opakowanie
cukier puder	2 łyżki

do nasączenia

woda	1 szklanka
sok z cytryny	2 łyżki
cukier	2 łyżki

dodatkowo

dowolne drobne owoce

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak rozmrażamy i odsączamy na sitku. Jajka ucieramy z cukrami, do momentu aż cukier się rozpuści. Następnie dodajemy stopniowo olej. Szpinak odciskamy w dłoniach z nadmiaru wody i dodajemy do ciasta. Mąkę pszenną i krupczatkę łączymy z proszkiem do pieczenia i mieszamy. Dodajemy do ciasta i mieszamy łyżką do połączenia składników.

Tortownice wykładamy papierem do pieczenia, następnie wylewamy na blaszkę gotowe ciasto. Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez ok 1 h, do suchego patyczka.

Upieczone ciasto odstawiamy do ostygnięcia. Następnie odcinamy 1/3 wysokości ciasta. Odcięty wierzch ciasta kruszymy w dłoniach do miseczki. Dno ciasta umieszczamy w tortownicy. Wodę mieszamy z sokiem z cytryny i cukrem pudrem, następnie nasączamy biszkopt. Wodę należy delikatnie lać za pomocą łyżki po całym biszkopcie.

Galaretkę rozpuszczamy w połowie szklanki gorącej wody. Śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder i tężejącą galaretkę. Masę wylewamy na dno ciasta. Następnie masę posypujemy pokruszonym ciastem. Wierzch dekorujemy owocami. Ja użyłam owoców goji, ale świetnie się sprawdzą również maliny i pestki granatu.