

Ciasto Leśny mech



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	6 szt
mąka pszenna	1,5 szkl
mąka krupczatka	1,5 szkl
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	16 g
olej	1 szkl
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	szczypta
szpinak mrożony	450 g(rozdrobniony)

Masa śmietanowa

śmietana 30%	0,5 l
serek mascarpone	250 g
cukier puder	2 łyżki
jagody	3/4 szkl
granat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szpinak rozmrażamy na sicie z nadmiaru wody i mieszamy z 1/2 szklanki oleju.
- KROK 2 Białka oddzielamy od żółtek, z białek ubijamy sztywną pianę, dodajemy cukier i cukier waniliowy. Do białek dodajemy żółtka i małym strumieniem pozostały olej i miksujemy aż do błyszczącej konsystencji.
- KROK 3 Wsypujemy obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i sodą. Następnie do ciasta dodajemy szpinak i mieszamy wszystko łyżką.
- KROK 4 Ciasto wykładamy na blachę wyścieloną papierem do pieczenia i pieczemy około 50-60 minut w 180 stopniach. Po wystudzeniu przecinamy na dwie części(pierwsza warstwa powinna być cienka bo zrobimy z niej posypkę.
- KROK 5 Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno , dodajemy cukier puder i serek mascarpone. Na jeden blat ciasta rozsmarowujemy cienką warstwę masy śmietanowej wykładamy 1/2 szklanki jagód i resztę masy. Pozostałe ciasto rozkruszamy w dłoniach i rozsypujemy na masie śmietanowej. Dekorujemy jagodami i pestkami granatu.