Ciasto leśny mech



OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto	
jajko	4 sztuka
cukier	220 gram
cukier waniliowy	2 łyżeczka
olej rzepakowy	220 mililitr
mąka pszenna	350 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
szpinak świeży lub mrożony	450 gram
Krem	
śmietana 30%	500 mililitr
serek mascarpone	125 gram
cukier puder	3 łyżka
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
fix do śmietany	2 opakowania
Dodatkowo	
granat	1/2 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Szpinak rozmrozić i dokładnie odcisnąć z wody. Można dodatkowo zmiksować go z odrobiną oleju. Jeśli używamy szpinaku świeżego, miksujemy go blenderem z kilkoma łyżkami oleju. Jajka zmiksować na puch z cukrem i cukrem waniliowym. Mąkę z proszkiem przesiać. Do ubitych jajek dodawać naprzemiennie, olej oraz mąkę. Pod koniec ubijania dodać szpinak i dokładnie wymieszać. Tortownicę o średnicy 23 cm, wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno) i przelać ciasto. Piec w 180 stopniach (dolna grzałka) przez ok. 50 minut, do suchego patyczka. Ciasto całkowicie wystudzić i przekroić na 3 blaty (górny może być nieco cieńszy niż dwa pozostałe). Górny blat pokruszyć do miski.
Krem: Śmietanę ubić z cukrem i śmietan fixem, pod koniec ubijania dodać mascarpone oraz ekstrakt.
Wykończenie: 1/2 kremu wyłożyć na pierwszy blat i rozsmarować, przykryć drugim blatem i pozostałą porcją kremu. Wierzch ciasta posypać pokruszonym trzecim blatem i pestkami granatu. Ciasto wstawić do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

Dla urozmaicenia smaku ciasta blaty można posmarować dżemem np. malinowym.
Mąkę pszenną w cieście można zastąpić mąką krupczatką lub mąką pszenną i mąką ziemniaczaną w proporcjach: 300 g mąki pszennej i 50 g mąki ziemniaczanej.