

Ciasto "Leśny Mech"



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

cukier puder	250 gramów
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
jajko	3 sztuki
olej	200 mililitrów
mąka krupczatka	160 gramów
mąka	200 gramów
szpinak mrożony	250 gramów
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
bazylia	1 łyżeczka

Na krem:

woda	100 mililitrów
galaretka	100 gramów
serek mascarpone	500 gramów
bita śmietana	200 gramów

Dodatki:

nasiona granatu
maliny świeże
listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce ubij jajka z cukrem. Do ubitych jajek powoli dodawaj olej aż się połączy z masą, następnie dodaj mąki, proszek do pieczenia i bazylię. Po wymieszaniu dodaj rozmrożony, rozdrobniony oraz odsączony z wody szpinak, i dobrze wymieszaj.

Gotową masę przelej do tortownicy wysmarowanej masłem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C, przez 40 minut.

W międzyczasie rozpuść galaretkę w gorącej wodzie. Miksując serek mascarpone dodawaj powoli płynną galaretkę, aż połączą się w jedną masę.

Do kremu dodaj ubitą śmietanę i delikatnie wymieszaj, by uzyskać jednolitą konsystencję.

Upieczone ciasto zostaw do ostudzenia, gdy ostygnie odkrój górę ciasta i pokrusz. Spód ciasta wyłóż gotowym kremem, posyp pokruszonym ciastem, ozdób granatem, malinami, liśćmi mięty i odstaw do lodówki na 2,5-3 godziny.