

Ciasto „Leśny mech” ze szpinakiem



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **170** Ocena: **2467**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Zielony biszkopt: 400 gramów świeżych liści szpinaku (mogą być też mrożone)
- 140 mililitrów oleju
- 200 gramów cukru
- 3 jajka
- 400 gramów mąki pszennej (typ 450)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Krem: 250 gramów serka mascarpone
- 300 mililitrów zimnej śmietanki 30 %
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 fix do śmietany
- Kilka kropel aromatu lub cukier wanilinowy

Sposób przygotowania:

1 Zielony biszkopt:

- Szpinak dokładnie myjemy, lekko gotujemy aż zmięknie, odsączamy nadmiar wody i blendujemy na gładką masę
- Mąkę mieszamy razem z proszkiem do pieczenia
- Jajka ubijamy: najpierw z cukrem, następnie z olejem, musem szpinakowym, a na końcu dodajemy mąkę z proszkiem i mieszamy na wolnych obrotach
- Masę wylewamy na formę posmarowaną margaryną i pieczemy przez około 40 minut w temperaturze 170 stopni
- Po upieczeniu studzimy i kroimy na 2 części
- Górną część biszkoptu kruszymy do miseczki tak aby pozostała tylko skórka, to będzie nasz mech



2 Krem:

- Cukier puder łączymy z fixem do śmietany
- Zimą śmietankę ubijamy i dodajemy powoli cukier puder ciągle miksując
- Następnie dodajemy aromat lub cukier wanilinowy
- Na koniec dokładamy ser mascarpone i całość miksujemy na wolnych obrotach

Składanie:

- Spód biszkoptu przekładamy z powrotem do formy
- Biszkopt przekładamy warstwą kremu
- Formę zasypujemy pokruszonym biszkopciem i lekko dociskamy
- Ciasto dekorujemy owocami i wstawiamy do lodówki na 30 minut



Twoje notatki do przepisu: