

Ciasto mech ze szpinaku

Autor: **gumezon**

Przepisów: 5 Ocena: 17



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400g mrożonego szpinaku
- 1 szklanka oleju rzepakowego
- 1 szklanka cukru
- 3 jajka
- 1 szklanka mąki krupczatki
- 1 szklanka mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300ml śmietany 36%
- 2 fixy do śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- owoce, słodkości do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Mrożony szpinak rozmrozić i odcisnąć z nadmiaru wody, a następnie zmiksować go z olejem. W osobnym naczyniu utrzeć jajka z cukrem, do tego dodać masę szpinakową (można miksować). Do mieszanki dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i szybko ręcznie przemieszać (mogą pozostać grudki). Ciasto wyłożyć do tortownicy (na papier do pieczenia) o średnicy 24cm i piec w temperaturze 180 st.C przez ok. 50min.
- 2 Po wyjęciu ciasto ostudzić, odkroić cienką górną warstwę i pokruszyć ją.
- 3 Płaską część ciasta wysmarować masą – należy wcześniej ubić śmietanę razem z fixami i cukrem pudrem. Na masę ułożyć okruszki ciasta, można je trochę uklepać żeby lepiej się trzymały i udekorować owocami.
- 4 Teraz tylko wystarczy zaprosić rodzinę lub znajomych do stołu i smacznego!

Twoje notatki do przepisu: