

ciasto "Arbuz"

Autor: **izaa_a**Przepisów: **532** Ocena: **18804**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto: 1/3 szkl cukru
- 2 jajka
- 1/3 szkl oleju
- 3/4 szkl mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ok 150 g szpinaku (ja miałam mrożony)
- krem: 200 ml śmietany 36%
- 150 g serka kremowego
- cukier puder do smaku
- dodatkowo: 1 galaretką truskawkowa
- jagody

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak rozmrażamy na sitku, odciskamy i blendujemy na w miarę gładką masę. Jajka z cukrem ubijamy na puch. Następnie wlewamy olej, dodajemy szpinak i na końcu mąkę z proszkiem do pieczenia. Formę wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto i pieczemy ok 30-35 minut. Studzimy.
- 2 Składniki kremu powinny być dobrze schłodzone. Śmietanę ubić, dodać serek i cukier puder do smaku
- 3 Galaretkę rozpuszczamy w 1,5 szkl wody.
- 4 Na zimne ciasto wykładamy krem. Na kremie układamy jagody i zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki

Twoje notatki do przepisu: