

# Ciasto "leśny mech"



Autor: **Maudie**  
Przepisów: **360** Ocena: **12037**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna 2 szkl.
- Jajka 3 szt.
- Cukier 3/4 szkl.(ja dodaję mniej)
- Olej 3/4 szkl.
- Szpinak mrożony 450 gr
- Proszek do pieczenia 3 płaskie łyżeczki
- na krem:
- Śmietanka kremówka ok 250 ml
- Serek mascarpone 250 gr
- Cukier puder ok 3-4 łyżki
- Do ozdoby pestki granatu

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak rozmrozić i dokładnie odcisnąć z nadmiaru wody.

Jajka ubić z cukrem na białą i gęstą masę a następnie nie przerywając ubijania cienką stróżką wlewać olej.

Do masy dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksować krótko na najniższych obrotach do połączenia składników.

\* Do ciasta dodać szpinak i delikatnie połączyć mieszając łyżką.

\* Ja przed dodaniem szpinaku do masy blenduję go z paroma łyżkami masy jajecznej (jeszcze przed dodaniem mąki) wtedy kolor ciasta jest bardziej intensywny.

Ciasto wylać do formy (u mnie 21 cm) i piec ok 60 min w temp 180 st do suchego patyczka.



- 2 Po wystudzeniu ciasto przeciąć na dwa blaty. Jeden odłożyć a drugi pokruszyć.

Śmietankę ubić z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone i ubijając połączyć razem.

Na jeden z blatów nałożyć masę a następnie przykryć pokruszonym ciastem i posypać pestkami granatu.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: