

# Ciasto truskawkowe pole



Autor: **mona83**  
Przepisów: **68** Ocena: **605**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Biskopt ze szpinakiem: jajka 6 szt.
- cukier 1 szkl
- olej 180 ml
- mąka 35 dkg
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- soda 1/3 łyżeczki
- szpinak 25 dkg
- Krem: śmietanka 30% 500 ml
- truskawki pokrojone w kostkę 50 dkg
- żelatyna 2 łyżki
- cukier puder 3 łyżki
- cukier wanilinowy
- sok wyciśnięty z połowy cytryny
- Dodatkowo: woda 1/4 szkl
- sok z cytryny 2-3 łyżki
- cukier puder 1 łyżka
- całe truskawki do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt ze szpinakiem:  
Świeży szpinak umyć i bardzo dobrze osączyć, zmielić w maszynce lub blenderem.  
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą.  
Białka ubić na sztywną pianę. Ciągłe ucierając mikserem, dodawać stopniowo cukier, mieszać, dodać żółtka i dalej mieszać mikserem na jasną, kremową masę.  
Do piany z jajek wlać partiami olej, po każdym dodaniu wymieszać delikatnie szpatułką lub łyżką. Dodać szpinak i wymieszać.  
Następnie do masy ze szpinakiem dodać w 3-4 partiach mąkę i wymieszać. Gotowe ciasto wlać do blaszki 25x35cm wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w 180C przez około 45-50 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- 2 Ostygnięty biskopt z wierzchu przyciąć, odcinając przypieczoną, lekko brązową skórkę.  
Następnie przekroić go w poziomie na 3 części. Jedną część pokruszyć do miski.  
Krem:  
Żelatynę zalać około 4 łyżkami zimnej wody, wymieszać i odstawić, aby napęczniała.  
Napęczniałą żelatynę podgrzewać, cały czas mieszając, aż się rozpuści.  
Śmietankę kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem i cukrem waniliowym i powoli dodać żelatynę, sok z cytryny i pokrojone truskawki.

Składniki do nasączenia wymieszać i skropić biszkopt w blaszce. Połowę kremu wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Przykryć drugą częścią biszkoptu, który również nasączyć i lekko docisnąć. Wyłożyć pozostały krem, wyrównać i wierzch posypać pokruszonym biszkoptem. Na koniec w ciasto, rządkami, powciskać całe truskawki. Ciasto wstawić do lodówki na około 4-5 godzin, najlepiej na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: