

Leśny mech - po mojemu



Autor: **KORAL**
Przepisów: **832** Ocena: **16513**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- świeża rukola 250 g
- 4 jajka
- cukier 1 szklanka (220 g)
- olej 3/4 szklanki (170 g)
- mąka krupczatka 2,5 szklanki (425 g)
- proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- soda oczyszczona 1/2 łyżeczki
- cukier waniliowy 16 g + aromat migdałowy
- Przełożenie : śmietana 36 % 400 g
- czerwone porzeczki i grejpfrut do dekoracji
- cukier miętowy 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownica 24 cm, spód wyłożony papierem.
Rukolę umyć dokładnie osuszyć i zmielić w blenderze.
Mąkę wymieszać z proszkiem i sodą.
Piekarnik nastawić na 170 C.
Całe jajka ubić z dwoma cukrami na pianę, mieszając łyżką powoli wlewać olej i aromat migdałowy.
Dodać rukolę, wymieszać.
Następnie porcjami wsypywać mąkę, mieszać krótko i delikatnie.
- 2 Ciasto przełożyć do tortownicy, piec około 60 minut.
Przestudzić na kratce. Z wystudzonego ciasta odciąć górę około 2 cm i pokruszyć.
- 3 Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno, pod koniec dodając cukier miętowy. Taki cukier otrzymujemy mieląc cukier biały z listkami mięty.
Śmietanę wyłożyć na ciasto, wierzch posypać pokruszonym ciastem.
- 4 Udekorować porzeczkami i filecikami z grejpfruta.

Twoje notatki do przepisu: