

Ciasto leśny mech



Składniki

Opis wykonania

300 g mąki pszennej
400 g liści szpinaku baby
180 g cukru
150 ml oleju
3 jajka
2 łyżeczki proszku do
pieczenia
250 g mascarpone
330 ml śmietanki 30 %
4 łyżki cukru pudru
Owoce do dekoracji –
borówki, maliny

Ciasto, które zaskakuje kolorem i smakiem. Wypiek przypomina mech porośnięty leśnymi owocami. Ciasto jest lekkie i puszyste, przekładane kremową masą z serka mascarpone.



Szpinak umyj, odcedź na durszlaku i zmiksuj przy pomocy blendera na mus o gładkiej konsystencji. Mąkę przesiej i połącz z proszkiem do pieczenia. Jajka wbij do miski robota kuchennego, dodaj cukier i ubij na puszystą masę. Zmniejsz obroty miksera i dalej ubijając wlewaj powoli olej. Następnie dodaj zmiksowany szpinak i miksuj do połączenia się składników. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksuj na małych obrotach miksera.



Tortownicę o średnicy ok. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia i wylej masę. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piecz ok. 45- 50 minut.



W czasie pieczenia ciasta przygotuj masę. Serek mascarpone zmiksuj z cukrem pudrem. Śmietankę ubij na sztywno, a następnie dodawaj powoli do mascarpone miksując na wolnych obrotach, aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy. Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i przestudź. Następnie przekrój na dwa blaty. Dolną część posmaruj kremem i przykryj drugą częścią. Na górze ułóż owoce.