

Wybuchowy Shrek z granatem i kiwi



Składniki

200 dkg - szpinak
mrożony rozdrobnioty
4 szt. - jajka
1,5 szklanka - cukier
1,5 szklanka - olej
2,5 szklanka - mąka
krupczatka
2 łyżeczka - proszek do
pieczenia
400 ml - śmietana 30%
2 łyżka - cukier puder
1 szt. - granat
5 szt. - kiwi

Opis wykonania

Szpinak w cieście? Czemu nie zwłaszcza jeśli nie czuje się jego smaku a ma piękny kolor-to ciasto musi się pojawić na wszystkich przyjęciach dla dzieci

Szpinak rozmrozić i dokładnie odsączyć z wody, zblendować.

Jajka zmiksować z cukrem na puszystą, gęstą i jasną masę. Stopniowo wlewać ciekłą strużką olej, dalej miksując.

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy jajecznej, zmiksować. Na koniec dodać szpinak i wymieszać całość łyżką aż składniki się połączą.

Tortownicę o śr. 24 cm nasmarować masłem i wyłożyć papierem do wypieków. Ciasto przełożyć do formy, wstawić do piekarnika nagrzanym do temperatury 180 °C (grzanie góra dół) lub 165 °C (termoobieg) i piec około 1 godziny (do suchego patyczka)

Po wystudzeniu obciąć nożem wierzch ciasta (na wysokości ok. 2/3 ciasta), obcięte ciasto pokruszyć palcami nad talerzem. Dół ciasta z powrotem włożyć do tortownicy, zakładając brzegi tortownicy.

Masa śmietanowa:

Najpier trzeba ubić śmietanę kremówkę na sztywno z cukrem dodając powoli serek mascarpone. Potem na dół ciasta położyć masę śmietanową, potem układamy plasterki kiwi na śmietanę ,znowu troszkę śmietany, delikatnie obsypujemy zielonym, pokruszonym ciastem. Na wierzchu ozdabiamy ziarenkami granatu.