

Ciasto szpinakowe przełożone kremem z truskawkami



Składniki

3 szt. - jajka
2 szklanka - mąka
400 g - szpinak mrożony
350 g - cukier
330 ml - olej
3 łyżeczka - proszek do
pieczenia
400 ml - śmietanka 36%
1 garść - Truskawki lub
inne owoce
4 łyżka - cukier puder

Opis wykonania

Wilgotne i zaskakujące swoim smakiem ciasto ze szpinakiem - czyli sposób jak przemycić szpinak do diety :)

- 1.Jajka ubijamy z cukrem
- 2.Dodajemy olej i ciągle mieszamy
- 3.Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia,przesiewamy i miksujemy z masą
- 4.Szpinak po rozmrożeniu blendujemy i dodajemy do ciasta delikatnie mieszając
- 5.Ciasto po przelaniu do okrągłego rantu pieczemy w 180*C około godziny
- 6.Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem i delikatnie mieszamy z pokrojonymi truskawkami
- 7.Wystudzone ciasto kroimy na pół
- 8.Na dolną warstwę wykładamy krem
- 9.Górną warstwę kruszymy i przykrywamy wcześniej rozsmarowany krem
- 10.Zdobimy owocami