

# 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