

Leśny mech - ciasto szpinakowe

Składniki:

Ciasto:

450 g mrożonego szpinaku
250 g cukru
3 duże jajka
1 szklanka oleju
1 szklanka mąki tortowej
1 szklanki mąki krupczatki
3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

300 ml śmietany 36%
2 śmietanki fixy
2 łyżki cukru pudru
Dodatkowo:
owoc granatu



Przygotowanie:

Ciasto:

Szpinak rozmrażamy i odciskamy w dłoniach z nadmiaru wody. Do miski wybijamy jajka, dodajemy cukier i miksujemy na wysokich obrotach do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Dodajemy pomatu olej, nie przerywając miksowania. Następnie dodajemy przesiane oba rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia i dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy szpinak, delikatnie mieszamy. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy o wymiarach 25 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 1 godzinę lub do tak zwanego „suchego patyczka”. Studzimy.

Masa:

Śmietanę ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy fixy i cukier puder. Z ciasta odcinamy wierzch i rozdrabniamy odciętą górną część na okruszki. Na ciasto wykładamy śmietanę, posypujemy obficie okruszkami i leciutko dociskamy dłonią, aby nie odpadały. Całość posypujemy pestkami granatu.