




Ciasto leśny mech z cytrynową nutką

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -	śmietana kremówka - 300 ml
jajka - 4 szt.	serek mascarpone - 250 g
mąka tortowa - 2 szklanka	cukier puder - 2 łyżka
budyń śmietankowy - 1 opakowanie	sok z cytryny - 1 łyżka
cukier - 3/4 szklanka	galaretką przezroczystą o smaku cytrusowym - 1 opakowanie
ekstrakt z wanilii - 1 łyżka	otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
olej - 200 ml	dodatkowo: -
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka	pestki granatu - - trochę
soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka	herbata cytrynowa - 0,5 szklanka
szpinak mrożony w kulkach (1 kulka waży 30 g) - 6 szt.	masło do smarowania tortownicy - - trochę
sok z cytryny - 1 łyżka	bułka tarta - - trochę
krem: -	

Dodatkowe info:

Pyszny biszkopt szpinakowy z lekkim kremem mascarpone o delikatnym, cytrynowym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak rozmrozić i odcisnąć z wody, a następnie zmiksować. Jajka z cukrem ubić na puszystą masę. Nie przerywając ubijania cienkim strumieniem do masy jajecznej wlewać olej, dodać ekstrakt waniliowy, sok z cytryny i powtórnie zmiksować.

Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia i sodą. Stopniowo dodawać do masy jajecznej miksując na najniższych obrotach. Pod koniec dodać zmiksowany szpinak i delikatnie wymieszać.

Tortownicę o wymiarach 25x25 cm wyłożyć

papierem do pieczenia, boki posmarować masłem, oprószyć bułką tartą. Ciasto przełożyć do formy, włożyć do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piec do suchego patyczka, około 1 godziny.

KROK 2: Upieczone ciasto ostudzić, podzielić na trzy blaty (blat z wierzchu może być cieńszy bo ciasto ma górę i będzie służył jako posypka) Pozostałe 2 blaty powinny być w miarę równe.

KROK 3: Galaretkę rozpuścić w 150 ml wrzącej wody, odłożyć do stężenia. Zimną śmietaną kremówkę ubić mikserem na sztywno dodając 2 łyżki cukru pudru, a następnie serek mascarpone i sok z cytryny. Na koniec dodać tężejącą galaretkę i otartą skórkę z cytryny, zmiksować.

KROK 4: Dwa blaty ciasta skropić herbatą cytrynową. Połowę kremu wyłożyć na pierwszy blat i przykryć drugim blatem.

KROK 5: Na wierzch wyłożyć pozostały krem, posypać pokruszonym ciastem z trzeciego blatu. Lekko docisnąć, włożyć do lodówki przynajmniej na 1 godzinę. Schłodzone ciasto przed pokrojeniem posypać pestkami granatu.