



Ciasto ze szpinakiem - Leśny mech

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- szpinak rozdrobniony mrożony - 450 g
- jajka - 4 szt.
- cukr lub ksylitol - 1 i 1/3 szklanka
- olej - 1 i 1/3 szklanka
- mąka krupczatka - 1 i 1/2 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
- śmietana kremówka 30% - 400 ml
- cukier puder lub ksylitol - 2 łyżka
- galaretka cytrynowa lub agrestowa - 1 szt.
- pestki granatu do dekoracji - trochę
- masło i bułka tarta do formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak, rozmrozić i dokładnie osączyć z wody. Jajka zmiksować z cukrem na puszystą masę. Powoli wlewać olej dalej miksując. Mąkę i proszek do pieczenia, przesiać. Dodać do masy jajecznej i delikatnie zmiksować. Na koniec dodać szpinak, wymieszać łyżką do połączenia składników. Dużą tortownicę wysmarować masłem i oprószyć bułką tartą. Ciasto wylać do formy i piec ok. 1 godziny w temp. 180 st. C. Upieczone wyjąć z formy i wystudzić.

KROK 2: Przygotować masę śmietankową. Galaretkę rozpuścić w 200 ml wody, poczekać, aż zacznie tężeć. Śmietankę kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Dodać tężejącą galaretkę, ponownie zmiksować. Z wystudzonego ciasta odciąć wierzch ciasta - na ok. 2/3 wysokości.

KROK 3: Odcięte ciasto pokruszyć, resztę ułożyć ponownie w tortownicy. Wylać masę śmietankową. Wierzch posypać pokruszonym

ciastem, lekko dociskając. Udekorować pestkami granatu. Odstawić w chłodne miejsce do stężenia.