




Deserowy torcik

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Składniki na ciasto szpinakowe: -

jajka - 2 szt.

cukier - 1 łyżka

cukier z wanilią - 1 łyżka

oliwa - 1 łyżka

szpinak mrożony - 0,5-1 szt.

mąka tortowa - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

sól - - szczypta

Mus i kefir truskawkowy: -

kefir - 400 ml

cukier puder - 1 łyżka

galaretka truskawkowa - 3 opakowanie

żelatyna deserowa - 2 łyżeczka

truskawki - 70 dag

bita śmietana - - trochę

Poncz: -

woda przegotowana - 50 ml

cukier z wanilią - 0,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 żółtku. Następnie delikatnie mieszając dodać oliwę, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zmiksowany szpinak. Ciasto wylać do przygotowanej tortownicy o średnicy 22 cm (dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia). Piekarnik nagrzać do 180°C włożyć biszkopt i piec około 10-12 minut.

KROK 2: Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody. W drugim garnuszku rozpuścić galaretki w 200 ml wrzącej wody, połączyć z żelatyną i 60 dag truskawek wsypać do rondla, zagotować, zmiksować, wymieszać z płynną galaretką.

KROK 3: Kefir zmiksować z łyżką cukru pudru, dodając stopniowo 2/3 musu truskawkowego.

KROK 4: Zimny biszkopt skropić ponczem, wylać przygotowaną masę kefirową, włożyć do

lodówki, schłodzić.

KROK 5: Do pozostałego musu truskawkowego wlać 1 szklankę gorącej wody, dodać pozostałe truskawki, wymieszać, pozostawić do stężenia. Następnie wylać na schłodzoną masę kefirową. Ponownie włożyć do lodówki, schłodzić.

KROK 6: Ozdobić bitą śmietaną i owocami.