Kolorowe ciasto z serem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
masło - 20 dag
margaryna - 15 dag
cukier puder - 1,5 szklanka
jajka - 6 szt.
mąka tortowa - 2 szklanka
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
kakao - 1,5 łyżka
mak - 2 łyżka
szpinak mrożony - 2 kostka
mąka pszenna - 2 łyżka
aromat migdałowy - 0,5 łyżeczka
Masa serowa -
serek mascarpone - 25 dag
ser biały - 30 dag
cukier puder - 1 szklanka
masło - 15 dag
budyń waniliowy - 1 opakowanie
mleko - 1 szklanka
ziarenka z 1 laski wanilii -
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe produkty -
czekolada gorzka - 10 dag
cukier puder - 2 łyżka
śmietana 30% - 2 łyżka
spirytus - do smaku
płatki i wiórki kokosowe do dekoracji -

Dodatkowe info:

Ciasto z gotowanym serem wymaga dość dużo czasu i pracy, lecz warto go przygotować. Polecam, smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tłuszcz z cukrem pudrem ucierać na puszystą masę dodając stopniowo po 1 jajku.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Ucierając połączyć z powstałą masą.

KROK 3: Szpinak rozmrozić, odcisnąć z wody, zmiksować. Powstałe ciasto podzielić na trzy części. Jedną część wymieszać ze szpinakiem i 2 łyżkami mąki.

KROK 4: Drugą część ciasta połączyć z przesianym kakao.

KROK 5: A trzecią część wymieszać z makiem i aromatem migdałowym. Każde ciasto oddzielnie upiec w formie o średnicy 25 cm. Piec około 15-17 minut w temp 180 stopni.

KROK 6: Przemielony biały ser, serek mascarpone, masło i cukier puder włożyć do garnka z grubym dnem. Bardzo powoli podgrzewać do rozpuszczenia. Budyń rozpuścić w mleku, dodać ziarenka wanilii, połączyć z serem i cały czas mieszając gotować do zgęstnienia, przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

KROK 7: W formie ułożyć kakaowy blat, wylać połowę kremu, przykryć blatem ze szpinakiem, lekko docisnąć. Następnie wylać pozostały krem i przykryć blatem makowym. Tak przygotowane ciasto odłożyć do lodówki na kilka godzin.

KROK 8: Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać cukier, śmietankę i spirytus do smaku, wymieszać. Oblać ciasto, ozdobić.