




## Leśny mech


 Skoter

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 15 porcji

### Składniki:

szpinak mrożony - 450 g  
mąka pszenna - 2 szklanka  
jajka - 4 szt.  
cukier - 1 szklanka  
olej - 3/4 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka  
cukier waniliowy - 2 łyżeczka  
śmietana 36% - 400 g  
ser mascarpone - 250 g  
cukier puder - 4 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Szpinak rozmrozić, osączyć na sicie i zblendować. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać kolejno żółtka i dalej miksować. Następnie miksując dodawać olej, a następnie mąkę, proszek do pieczenia i szpinak. Na koniec dodać pianę z białek. Przełożyć do okrągłej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 50 minut. Ciasto ostudzić. Ściąć z wierzchu około 2/3 ciasta i pokruszyć. Śmietaną kremówkę ubić dokładnie z cukrem pudrem. Partiami dodawać ser mascarpone, miksować aż zgęstnieje. Na blat ciasta wyłożyć pół masy, na to 1/3 pokruszonego ciasta, następnie drugą połowę masy. Wierzch i boki obłożyć resztą pokruszonego ciasta.