

Leśny mech



SKŁADNIKI NA CIASTO SZPINAKOWE:	Przygotowanie
<ul style="list-style-type: none">▪ 3 jajka, temp. pokojowa▪ 3/4 szklanki cukru▪ 1 łyżeczka cukru waniliowego▪ 2 szklanki mąki tortowej lub krupczatki▪ 2 łyżeczki proszku do pieczenia▪ 1/2 szklanki oleju■ 250 g świeżego szpinaku lub mrożonego	<p><i>Formę o wym. 24x24 cm wykładamy papierem do pieczenia.</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Szpinak miksujemy z odrobiną oleju na jednolitą masę (mrożony lekko odsączamy z nadmiaru wody).2. Mąkę przesiewamy z proszkiem.3. Jajka miksujemy razem z cukrami na jasną i puszystą masę. Następnie dodajemy olej oraz szpinak i miksujemy na niewielkich obrotach.4. Na koniec łączymy z przesianymi składnikami tylko do połączenia.5. Wylewamy do formy i pieczemy w temp. 180 C przez około 30-35 min. do lekkiego zarumienienia i tzw. suchego patyczka. Studzimy i ścinamy wierzch ciasta.6. Galaretki zalewamy gorącą wodą i zostawiamy do lekkiego stężenia. Następnie dodajemy truskawki do galaretki, chwilę mieszamy i wykładamy na ciasto szpinakowe. Wkładamy do lodówki na czas przygotowania kremu.7. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do wystudzenia.8. Kremówkę miksujemy razem z mascarpone na gęsty krem. Następnie dodajemy przesiany cukier puder i powoli wlewamy żelatynę. Wykładamy krem na galaretkę i oprószamy kawałeczkami ze ściętego wcześniej ciasta.9. Zostawiamy w lodówce na kilka godzin lub całą noc.
SKŁADNIKI NA WARSTWĘ TRUSKAWKOWĄ	
<ul style="list-style-type: none">▪ 2 x galaretka truskawkowa▪ 700 ml gorącej wody▪ 400 g truskawek świeżych lub mrożonych	
SKŁADNIKI NA KREM MASCARPONE:	
<ul style="list-style-type: none">▪ 500 ml śmietanki kremówki 30%▪ 250 g serka mascarpone▪ 3 łyżki cukru pudru▪ 1 1/2 łyżeczki żelatyny▪ 1/4 szklanki gorącej wody	

