



Tort leśny mech

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



45 minut



180 °C



tortownica o średnicy 23 cm

Składniki:

ciasto

- szpinak mrożony (rozdrobniony) - 450 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka tortowa - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- skórka otarta z 1 cytryny

krem

- śmietana kremówka 30% - 500 mililitrów
- galaretkę cytrynową - 1 opakowanie
- woda - 165 mililitrów

dodatkowo

- truskawki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź, jeśli trzeba rozdrobnij w blenderze, a następnie odciśnij dokładnie na gęstym sicie.
2. Kasię roztop w rondelku i wystudź. Jajka ubij z cukrem na puch. Cały czas miksując, wlewaj cienką stróżką roztopioną Kasię.
3. Następnie dodawaj po łyżce szpinak, skórkę z cytryny oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Ciasto przelej do tortownicy o średnicy 23 cm z dnem wyłożonym papierem do pieczenia. Boków nie smaruj. Piecz około 45 minut w temperaturze 180 stopni. Przed końcem pieczenia sprawdź patyczkiem czy ciasto jest w środku suche.
5. Z upieczonego ciasta zetnij przyrumienioną górę, tak by pozostała część była równa. Przekrój ją na dwa blaty. Ze zrumienionej części zdrap łyżką miękką część ciasta.
6. Galaretkę rozpuść w 1/2 szklanki wrzącej wody, przestudź. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Ciągłe ubijając dodaj wlewając cienkim strumieniem zimną galaretkę.
7. Jeden blat ciasta połóż na paterze i zepnij metalową obręczą. Na ciasto wyłóż 2/3 kremu i przykryj drugim blatem ciasta. Odstaw na 20 minut do zamrażarki. Resztę kremu zostaw w ciepłym miejscu, by zbyt szybko nie stężał.
8. Z ciasta zdejmij delikatnie obręcz. Pozostałym kremem posmaruj wierzch i boki ciasta. Całość posyp pokruszonym ciastem i delikatnie dociśnij. Udekoruj truskawkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl