





przepisy.pl


## Ciasto zielone jak Shrek



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160°C °C

 Tortownica o średnicy 24cm

### Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 65 gramów
- mąka tortowa - 65 gramów
- mielone migdały - 2 łyżki
- sok w zielonym kolorze - 500 mililitrów
- budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- napój Frugo zielony - 250 mililitrów
- żelatyna - 1 łyżka
- Śmietanka 36% - 1.5 szklanek
- cukier puder - 40 gramów
- ciastka Delicje - 1 opakowanie
- zielona galaretka(która tężeje z kiwi) lub agar agar do kupienia w sklepach ze zdrową żywnością - 1 opakowanie
- dojrzałe kiwi - 2 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzewamy do 160°C. Całe jajka ubijamy z cukrem do uzyskania puszystej i białej masy.
2. Mąkę mieszamy z migdałami i delikatnie wsypując powoli ręcznie mieszamy z masą jajeczną. Przygotowaną masę wylewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika na 20-30 minut . Po upieczeniu wystudzony biszkopt odwracamy do góry nogami i usuwamy papier z ciasta.
3. Następnie przygotowujemy masę budyniową tzn. z 500 ml soku odlewamy 1 szklankę. Dodajemy do niej proszek budyniowy i mieszamy różgą kuchenną. Pozostałą część soku wlewamy do rondelka i wstawiamy na mały ogień. Gdy sok zacznie się gotować, wlewamy stopniowo wcześniej wymieszaną resztę soku z proszkiem budyniowym i ciągle mieszamy różgą kuchenną. Mieszamy tak do momentu aż uzyskamy gęstą masę. Odstawiamy do częściowego ostygnięcia.
4. Miękką Kasię ucieramy mikserem, a następnie dodajemy stopniowo zieloną masę. Miksujemy całość do połączenia składników.
5. Masę przekładamy na upieczony biszkopt i układamy delicje. Musimy pamiętać , że delicje układamy dopiero na wystudzony budyń. Kolejną czynnością jest wykonanie zielonej pianki tzn. do rondla wlewamy sok Frugo, wsypujemy żelatynę i czekamy aż napęcznieje po czym zaraz wstawiamy do zagrzania (uwaga: nie gotować!). Stale mieszając i odstawiamy do wystudzenia. Śmietanę z cukrem pudrem ubijamy w misie miksera. Pod koniec ubijania wlewamy tężejące zieloną masę. Uwaga nie może być za ciepła. Gotową masę przelewamy na budyń z delicjami. Odstawiamy do lodówki aby się ścięła.
6. Gdy nasza pianka jest już ścięta, zajmujemy się ostatnią warstwą. Galaretkę, która tężeje z kiwi przygotowujemy według zaleceń producenta . Zanim wylejemy tężejącą galaretkę to na piance układamy cienkie plastry kiwi. Wstawiamy ciasto do lodówki najlepiej na kilka godzin. Przed podaniem ciasto możemy udekorować posiekanymi orzeszkami pistacjowymi.