

Ciasto Leśny Mech

Pyszne ciasto ze szpinakiem i kremem z białej czekolady, malinami, truskawkami i borówkami. Jego wyjątkowy wygląd i skład zaskoczy Twoich najbliższych.

15 porcji



60 Min.



Składniki:

Ciasto ze szpinakiem:

450 g szpinaku mrożonego i rozdrobnionego
330 g mąki pszennej
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
3 szt. jajek
260 g cukru drobnego
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
250 ml oleju

Krem z białej czekolady:

750 ml śmietanki 36% tł. (schłodzonej)
200 g czekolady białej
2 łyżeczka Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii 50 g Dr. Oetkera

Dodatkowo:

200 g malin
150 g truskawek
50 g borówek amerykańskich

1 Ciasto:

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C.

Szpinak rozmroź i odcisnij na sicie z nadmiaru wody.

Jajka razem z cukrem i cukrem z wanilią ubij na jasną puszystą masę.

Ciągle ubijając wlewaj cienkim strumieniem olej.

Następnie dodaj odsączony szpinak i zmiksuj aby równomiernie rozprowadził się w masie.

Na koniec dodaj do masy mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszaj na jednolitą konsystencję.

Ciasto szpinakowe przelej do wcześniej przygotowanej formy, wyrównaj i wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piecz ok. 55 minut. Po upieczeniu odstaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 55 min.

2 Krem z białej czekolady:

Z całej porcji śmietanki odlej do miseczki 100 ml i dodaj połamaną czekoladę (pozostałą śmietankę trzymaj w lodówce).

Czekoladę ze śmietanką podgrzewaj na niewielkiej mocy w mikrofalówce lub nad parą wodną. Mieszaj często, aż do rozpuszczenia czekolady i połączenia składników. Odstaw do wystudzenia.

Schłodzoną śmietankę ubij prawie na sztywno. Pod koniec ubijania zmniejsz obroty miksera i wmiksuj wystudzoną ale jeszcze płynną czekoladę. Miksuj tylko do połączenia składników.

3 Przełożenie ciasta Leśny Mech:

Z wystudzonego ciasta szpinakowego zetnij cienki, wierzchni blat i pokrusz do miski.

Resztę ciasta podziel na dwa blaty, dolny ułóż w czystej tortownicy.

Wylóż 2/3 kremu z białej czekolady, wetknij w krem ok. 100-150 g malin i przykryj drugim blatem.

Na wierzch wylóż pozostałą część kremu i wyrównaj.

Dookoła brzegu udekoruj umytymi i osuszonymi wcześniej owocami. Środek posyp okruszkami zielonego ciasta.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).