

Ciasto Leśny mech

Składniki na ciasto:

- 480 g mąki pszennej (3 szklanki)
- 450 g szpinaku mrożonego lub świeżego
- 250 ml oleju rzepakowego (1 szklanka)
- 6 jajek (klasa L)
- 340 g cukru (1,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę śmietanową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 90 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny (opcjonalnie)
- 80 ml wrzątku do żelatyny (opcjonalnie)
- 2 opakowania śmietan fix'ów (opcjonalnie)

Dodatkowo do dekoracji:

- borówki amerykańskie
- nasiona owocu granatu

Wykonanie:

Ciasto

Na początku przygotowujemy szpinak. Jeżeli mamy mrożony musimy go rozmrozić, odcisnąć z wody i blenderem zmiksować na gładką masę. Jeżeli szpinak mamy świeży wystarczy, że zmiksujemy go na gładką masę.

Następnie do miski dajemy całe jajka, cukier i mikserem ubijamy na najwyższych obrotach około 7 minut (lepiej dłużej niż krócej). Po tym czasie dodajemy olej rzepakowy, ale dodając po jednej łyżce i po każdym razie miksując. Po dodaniu oleju dodajemy stopniowo wcześniej przygotowany szpinak. Po dodaniu całego szpinaku i zmiksowaniu składników przesiewamy do masy mąkę pszenną wraz z proszkiem do pieczenia. Dodajemy je również stopniowo, ale mieszamy już wszystko łyżką lub szpatułką.

Przygotowaną masę na ciasto wlewamy do blaszki prostokątnej, o wymiarach 24x36 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Używając grzałki góra i dół pieczemy go przez około 30 minut do suchego patyczka.



Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie wyciągamy ciasto z foremki, ściągamy papier do pieczenia i przekrajamy wzdłuż tak, żeby wyszedł nam spód o grubości około 2 cm. Tak przygotowany spód ciasta wkładamy ponownie do foremki, w której piekliśmy ciasto (to ułatwi nam składanie ciasta). A w drugiej połowie ciasta ścinamy nożem górę i boki ciasta te, które mają po pieczeniu lekko brązowy kolor. Je możemy wyrzucić. Resztę ciasta kroimy na mniejsze kawałki, a następnie w dłoniach kruszymy na drobne kawałeczki.

Masa śmietanowa

Do dużej miski dajemy dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy łopatki miksera zaczynają zostawiać wyraźne ślady na powierzchni śmietanki, dodajemy cukier puder i dalej wszystko ubijamy, żeby po chwili dodać serek mascarpone.

1. Jeżeli stwierdzimy, że do masy dodamy żelatynę to śmietanki nie ubijamy na sztywno! Tylko kiedy masa jest jeszcze nie do końca ubita (mniej więcej po dokładnym wymieszaniu cukru pudru) dodajemy wystudzoną żelatynę, którą rozrabiamy wcześniej i studzimy. Nie może być gorąca, ponieważ masa nam się zwarzy.
2. Jeżeli zechcemy do masy dodać fixy do śmietany, czy śmietan fixy, wtedy takie fixy dodajemy jeszcze przed dodaniem cukru pudru i po dodaniu wszystkich składników masę ubijamy na sztywno.
3. Jeżeli stwierdzimy, że nasza śmietanka jest dobrej jakości i dobrze się ubije oraz utrzyma formę w cieście, to możemy pominąć żelatynę oraz fixy do śmietany.

Przygotowaną śmietankę (w wybrany sposób) wykładamy do blaszki na ciasto. Górę ciasta obsypujemy pokruszonym ciastem (ciasta nie używamy wszystkiego tylko tyle, żeby przykryć ładnie masę śmietanową) i lekko dłońmi dociskamy.

Na wierzch do dekoracji wykładamy borówki amerykańskie oraz nasiona owocu granatu.

Ciasto wkładamy na kilka godzin do lodówki i również w lodowce je przechowujemy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

