

Deser Leśny mech

Składniki na ciasto:

- 240 g mąki pszennej (1,5 szklanki)
- 225 g szpinaku mrożonego lub świeżego
- 125 ml oleju rzepakowego (0,5 szklanka)
- 3 jajek (klasa L)
- 170 g cukru (3/4 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę śmietanową:

- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- borówki amerykańskie
- nasiona owocu granatu



Wykonanie:

Deser możemy przygotować od podstaw zgodnie z przepisem, ale możemy posłużyć się ciastem, które zostaje nam podczas przygotowania ciasta „Leśny mech”.

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 wylewamy do blaszki prostokątnej, o wymiarach około 24x24 cm lub tortownicy o średnicy około 25 cm. Blaszki prostokątnej wykładamy papierem do pieczenia, a tortownicę wykładamy papierem sam spód. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszki wkładamy do piekarnika nagrzanego

do 180°C. Używając grzałki góra i dółm pieczemy go przez około 25-30 minut, do suchego patyczka.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie z 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 (serek mascarpone można użyć o smaku toffi dodaje bardzo fajnego smaku) i ubijamy wszystko na sztywno.

Składamy deser

Szykujemy cztery pucharki lub szklanki o pojemności około 250 ml. Do każdej z nich wykładamy po łyżce bitej śmietany, którą przykrywamy porcją pokruszonego ciasta. Na ciasto wykładamy po około dziesięć sztuk borówek, które przykrywamy kolejną porcją bitej śmietany. Łyżeczką wyrównujemy wierzch i rozprowadzamy po całej powierzchni. Ponownie posypujemy kruszonym ciastem na to borówki i bita śmietana. Na koniec posypujemy kolejną warstwą ciasta, na to kilka borówek i całość posypujemy nasionami granatu.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

