

# Ciasto leśny mech

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 45 minut

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 100 g świeżego szpinaku, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić szpinak. Czas 30 sekund, prędkość 7.
2. Zdjąć pokrywę, dodać do naczynia kolejne 100 g szpinaku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić szpinak. Czas 30 sekund, prędkość 7.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Dodać do naczynia ostatnie 100 g szpinaku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić szpinak. Czas 30 sekund, prędkość 7.
4. Zdjąć pokrywę, szpinak przełożyć do miseczki, naczynie oczyścić.
5. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wbić 4 całe jajka, wsypać 200 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć jajka z cukrem. Czas 5 minut, prędkość 4,
6. Zdjąć pokrywę, wlać 100 g oleju, dodać posiekany szpinak. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, wsypać 320 g mąki pszennej i 10 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać całe ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę. Kwadratową blachę do pieczenia o boku długości 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Z naczynia do blachy wylać ciasto szpinakowe.

- 
9. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec ciasto 45 minut.
  10. Upieczone ciasto wystudzić. Z wierzchu ciasta skroić tzw. „górkę”. Skrojony kawałek ciasta dłońmi pokruszyć.
  11. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 500 g śmietany kremówki 36% i wsypać 30 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 4.
  12. Zdjąć pokrywę, dodać 250 g serka mascarpone. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem. Czas 40 sekund, prędkość 4.
  13. Zdjąć pokrywę, do kremu dodać 150 g pokrojonych w kostkę truskawek. Całość wymieszać przy pomocy silikonowej łopatkii.
  14. Na szpinakowe ciasto wyłożyć przygotowany krem, wyrównać całość. Na to posypać pokruszone szpinakowe ciasto. Wierzch udekorować malinami, truskawkami i borówkami.
  15. Ciasto wstawić do lodówki na około 1 godzinę.
- 

### Wskazówki :

Ubijaną na krem śmietanę kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.