



moje wypieki

NAJSŁODSZY BLOG W SIECI

 LOGOWANIE

 WYSZUKAJ



CIASTA

BEZY

KRUCHE

CIASTKA

DESERY

LODY

TORTY I CIASTA TORTOWE

CZEKOLADA

SERNIKI

MINI WYPIEKI

PIECZYWO

CIASTA BEZ PIECZENIA

OKAZJE

EXPRESS

LŹEJSZE / ZDROWSZE

INNE

[> Strona główna](#) [> Ciasto arbuz](#)

 [Buchty z twarogiem](#)

29 marca 2019

CIASTO ARBUZ

 [DODAJ DO ULUBIONYCH](#)

[Śnieżny Puch](#) 

 [KOMENTARZE \(216\)](#)

**SKŁADNIKI
/ TAGI**

MAKI,
PŁATKI,
ZIARNA

TWAROGI,
SERKI, SERY

ŚMIETANY,
JOGURTY,
MLECZKA

OWOCE

WARZYWA,
GRZYBY

MASŁA,
KREMY,
CURDY



Jeśli do tej pory nie udało Wam się przekonać dzieci do ciasta ze szpinakiem, może tym razem się uda ;). Ciasto szpinakowe z kremem śmietankowym i czerwoną galaretką, przypominające arbuza. Do zielonego ciasta wykorzystujemy liście szpinaku (najlepiej świeże, ze względu na kolor), na nie wykładamy prosty krem śmietankowy i truskawkową galaretkę z czekoladowymi pestkami. Dodatek galaretki to świetny pomysł do ciasta ze szpinakiem, nadaje mu orzeźwienia :).

Składniki:

- 270 g świeżego szpinaku (*baby*) lub szpinaku mrożonego

- 2 duże jajka
- pół szklanki drobnego cukru do wypieków
- pół szklanki oleju słonecznikowego lub rzepakowego
- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu z cytryny

Mrożony szpinak rozmrozić na sitku, po czym odcisnąć z nadmiaru wody. Zmiksować blenderem (by ciasto miało bardziej jednolity kolor). **Świeży szpinak** (*baby*) umieścić w malakserze lub rozdrobnić blenderem. Powinna powstać gęsta papka drobno posiekanych liści.

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

W misie miksera umieścić jajka (w całości) wsypać cukier i rozpocząć ubijanie. Ubijać (końcówkami miksera do ubijania piany z białek) na najwyższych obrotach miksera do momentu uzyskania jasnej, puszystej masy, która nawet potroi swoją objętość. Do ubitej piany stróżką wlewać olej, nie zaprzestając miksowania. Dodać papkę szpinakową, ekstrakt z cytryny, zmiksować przez chwilę do połączenia.

Bezpośrednio do masy jajeczno - szpinakowej przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać szpatułką, tylko do połączenia się składników, nie dłużej.

Formę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 160°C, bez termoobiegu, przez około 35 minut lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić na kratce.

Po wystudzeniu z ciasta odciąć górkę, nie będzie potrzebna.

Krem śmietankowy:

- 125 ml śmietany kremówki 36%
- 125 g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Wszystkie składniki powinny być schłodzone.

Składniki na krem umieścić w misie miksera i zmiksować do otrzymania gęstego kremu śmietankowego.

Ponadto:

- 1 galaretkę truskawkową (na 500 ml wody)
- garść gorzkich drobinek czekoladowych czyli *chocolate chips*

Wykonanie

Galaretkę rozpuścić w mniejszej ilości wody niż jest to zalecane na opakowaniu, np. 350 ml. Wystudzić.

Na ciasto wyłożyć krem śmietankowy, wyrównać. Na krem przelać wystudzoną i lekko gęstniejącą galaretkę truskawkową. Gdzieś rozrzuć *chocolate chips*, zanurzając je w galaretkę. Schłodzić w lodówce do zgęstnienia galaretki.

Przechowywać w lodówce.

Smacznego :-).

