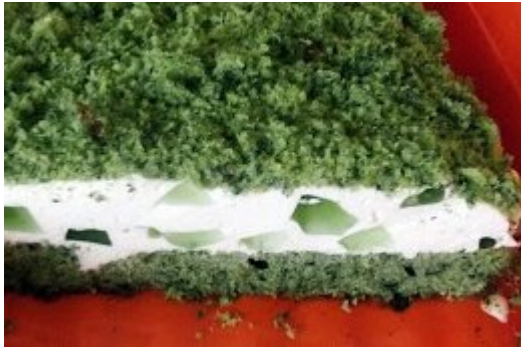


Leśny mech

data aktualizacji: 2021.05.18 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 opakowanie rozdrobnionego szpinaku mrożonego - 450 g
- 3 szklanki mąki krupczatki
- 1,5 szklanki oleju
- 1,25 szklanki cukru
- 5 jajek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- 900 ml śmietanki 30%
- 2 galaretki cytrynowe
- 1 galaretka agrestowa
- 2 opakowania śmietan fix

Szpinak rozmrażamy i osączamy na sitku z nadmiaru wody. Jajka miksujemy z cukrem, a następnie powoli wlewamy olej. Wsypujemy przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Cały czas miksując. Pod koniec połączyć z odsączonym szpinakiem. Ciasto przekładamy na dużą blachę do pieczenia i pieczemy około godzinę w 170 stopniach. Upieczony biszkopt studzimy. Z ostudzonego ciasta ścinamy wierzch i rozdrabniamy na okruchy.

Zieloną galaretkę rozpuszczamy w 2 szklankach wody i odstawiamy do stężenia (można to zrobić dzień wcześniej), następnie kroimy w kostkę. Galaretki cytrynowe rozpuszczamy w 2 szklankach wody i odstawiamy, aż lekko zacznie tężeć. Śmietanę ubijamy, dodajemy śmietan fix i tężejącą galaretkę, dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy pokrojoną galaretkę i delikatnie mieszamy. Na spód biszkoptowy wykładamy masę śmietanowo galaretkową i posypujemy okruchami.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38621-lesny-mech>