

Ciasto ze szpinakiem

Ogłaszam, że dzisiejszy post ma numer 1000 i jest to moje małe święto, więc zapraszam na ciasto, tym bardziej, że jest siódmy dzień miesiąca – czyli takie nasze małe święto z Pawłem :).

Ciasta z warzywami zawsze mnie pozytywnie zaskakują. Przepis na ciasto ze szpinakiem już jakiś czas miałam zapisane w notesiku, ale bałam się go zrobić. Nie wierzyłam, że bez dodatku barwnika wyjdzie zielone, a jednak się udało i jest to przepyszne ciasto! Niezwykle wilgotne, a dzięki kremu z mascarpone po prostu rozpływa się w ustach. Wygląda niczym leśny mech – a więc idealnie wpasowuje się w mój cykl „[biolog](#)

[w kuchni](#)„. Inne ciasta z warzywami:

[marchewkowe z anansem i orzechami](#)

[czekoladowe z burakami.](#)

Ciasto ze szpinakiem – Leśny Mech



450 g mrożonego szpinaku

3 jajka

1 i 1/3 szklanki cukru

1 i 1/3 szklanki oleju

2 szklanki mąki

3 łyżeczki proszku do pieczenia
250 g mascarpone
2 łyżki [cukru waniliowego domowego](#)
granat

Rozmrozić szpinak i odsączyć z wody.

Zmiksować jajka z cukrem, a następnie ciągle miksując strużką wlewać olej.

Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zmiksować.

Dodać odsączony szpinak i całość wymieszać łyżką.

Piec w okrągłej formie o średnicy 22 cm. przez godzinę w temp. 180 st.C. do tzw. suchego patyczka.

Z wystudzonego ciasta odciąć wierzch – tą wypukłą część, wyrównać.

Odciętą część ciasta drobno pokruszyć.

Mascarpone bardzo delikatnie zmiksować z cukrem waniliowym.

Masę wyłożyć na wierzch ciasta, a następnie posypać okruszkami ciasta, które zostały odcięte.

Granata przeciąć na pół i wydrążyć nasionka.

Nasionkami granatu posypać ciasto.



DUSIOVA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA



