

Straszne ciasto



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3897**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- biszkopt czekoladowy:
- Mleko- 1/2 szklanki
- czekolada gorzka- 1/2 tabliczki
- Kakao- 1/2 szklanki
- mąka- 1 szklanka
- Proszek do pieczenia- 1/2 łyżeczki
- Soda oczyszczona- 1/2 łyżeczki
- Jajko- 1 szt.
- Cukier- 1/2 szklanki
- Olej rzepakowy- 1/4 szklanki
- Śmietana kwaśna- 1/2 szklanki
- biszkopt szpinakowy:
- Szpinak rozdrobniony mrożony- 25 dag
- Jajko- 2 szt.
- Olej rzepakowy- 1/2 szklanki
- Mąka krupczatka- 1 szklanka
- Cukier- 1 niecała szklanka
- Proszek do pieczenia- 1 łyżeczka
- krem twarogowy:
- twaróg mielony- 50 dag
- śmietana 30 %- 500 ml
- śnieżka- 1 opakowanie
- Cukier puder- 2 łyżki
- galaretka o smaku cytrynowym- 2 opakowania
- ponadto:
- żelowe gałki oczne- kilka sztuk

Sposób przygotowania:

1 Biszkopt czekoladowy: Mleko podgrzej, rozpuść w nim połamaną czekoladę. Wystudź. Sypkie składniki wymieszaj (mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i kakao). Jajko ubij mikserem z cukrem na puszystą masę. Dodawaj powoli śmietanę i olej. Dodaj rozpuszczoną czekoladę i sypkie składniki. Ciasto wylej do formy (tortownica 26 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 30 minut w 180 stopniach C.

Biszkopt szpinakowy: Szpinak podgrzewaj na patelni do czasu aż woda odparuje. Jajka utrzyj mikserem z cukrem. Powoli dodawaj olej, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na

samym końcu dodaj szpinak. Wymieszaj łyżką. Piecz przez 40 minut w 180 stopniach C. Krem: Galaretki rozpuść w szklance wody i wystudź. Kremówkę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj cukier i śnieżkę. Porcjami dodawaj twaróg. Wymieszaj z chłodną galaretką. Każdy z biszkoptów przekrój na dwie części- powstaną 4 blaty. Ułóż kolejno biszkopt czekoladowy, masa, biszkopt szpinakowy, masa, biszkopt czekoladowy, masa, poruszony biszkopt szpinakowy. Ciasto ozdób żelkami. Przechowuj w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: