

Szpinakowy biszkopt z truskawkowym musem



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11557**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

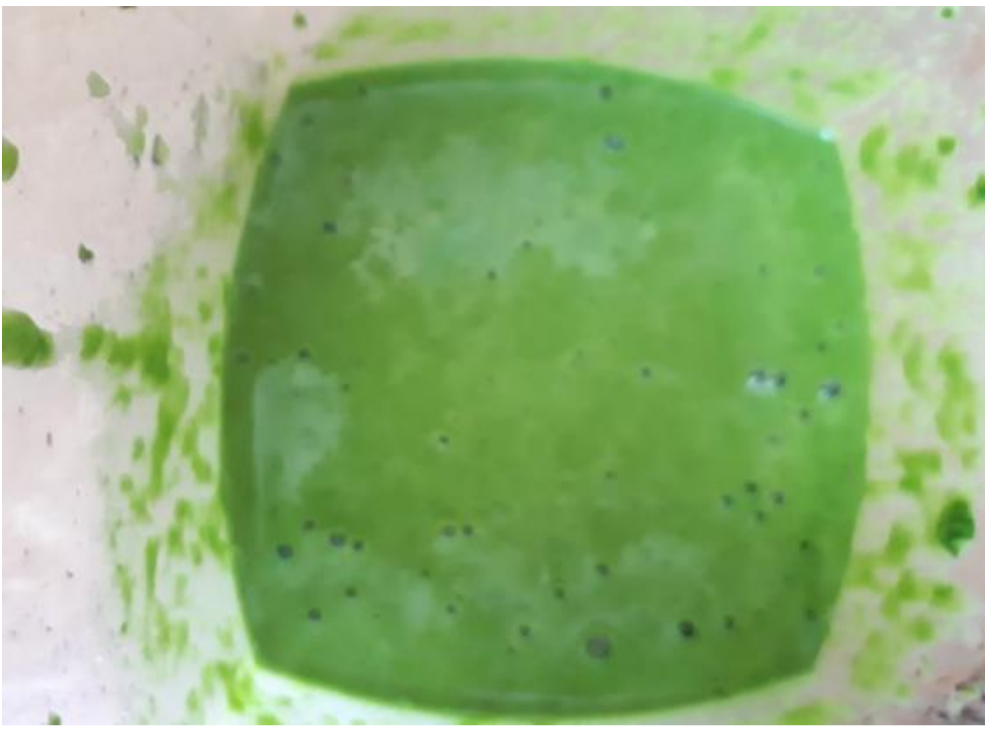


Składniki:

- Biszkopt szpinakowy:
- jajko 5 dużych
- cukier 3/4 szkl.
- olej roślinny 150 ml
- świeży szpinak "baby" 12 dag
- mąka pszenna 25 dag
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- Mus truskawkowy:
- truskawki świeże lub mrożone 65 dag
- cukier 3 czubate łyżki
- sok z cytryny 2 łyżki
- galaretka truskawkowa 1 op. (na 500 ml wody)
- śmietanka 36% 450 ml (dobrze schłodzona)
- dodatkowo:
- woda (3/4 szkl.) z sokiem cytrynowym (2 łyżeczki) do naponczowania biszkoptu

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt szpinakowy: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Szpinak umieścić w blenderze kielichowym razem z olejem lub zmiksować blenderem ręcznym na gładką papkę.



- 2 Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier cały czas ubijając. Dodawać żółtka, po każdym ubijając. Następnie dodać papkę szpinakową i krótko zmiksować do połączenia się składników. Dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać wszystko delikatnie szpatułką. Powstanie gęste ciasto przypominające biszkopt. Gotowe ciasto przełożyć do blachy (wym. ok. 25 x 35cm) wysmarowanej tłuszczem. Wyrównać. Piec ok. 30 min. w temp. 165 stopni (do tzw. suchego patyczka). Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Naponczować wodą z sokiem cytrynowym.

Mus truskawkowy: Truskawki pokroić na mniejsze kawałki i umieścić je w garnku razem z cukrem i sokiem z cytryny. Podgrzewać do rozpuszczenia cukru. Zmiksować blenderem. (Ja miałam zamrożony mus, więc rozmroziłam go dzień wcześniej, przelałam do garnka, dodałam cukier i sok z cytryny, podgrzałam). Do gorącego puree dodać galaretkę w proszku i mieszać kilka minut do jej rozpuszczenia. Wystudzić i wstawić do lodówki aby zaczęła lekko tężeć. Dobrze schłodzoną śmietankę ubić do uzyskania gęstego kremu, dodać lekko tężejące puree truskawkowe i delikatnie wymieszać do połączenia się składników. Mus truskawkowy wylać na wystudzony i naponczowany biszkopt, wyrównać i schłodzić w lodówce najlepiej całą noc.



- 3 Smacznego :-)

P.S. Przepis zaczerpnięty z bloga [Moje Wypieki](#)



Twoje notatki do przepisu: