Leśny mech

Podstawowe składniki:

450 g mrożonego szpinaku,

3 szklanki mąki,

1,5szklanki oleju,

1,5 szklanki cukru,

6 jaj,

4 łyżeczki proszku do pieczenia,

1l kremówki lub 2 śnieżki,

2 sztuki śmietanfix,

3 galaretki cytrynowe,

4 łyżki cukru pudru ,

owoce do dekoracji

Przygotowanie:

Szpinak odmrozić dobrze odsączyć z wody ,zmiksować. Jaja ubić z cukrem dodać olej, miksować, mąkę z proszkiem do pieczenia i na koniec szpinak ,wszystko połączyć. Masę wylać na dużą blachę wyłożoną na papier do pieczenia. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni na około godzinę.

Masa:

1l kremówki lub 2 śnieżki

3 galaretki cytrynowe,1 rozpuścić w 2 szklankach wody odstawić do stężenia,2 pozostałe również w 2 szklankach wody i ostudzić

2 śmietanfixy

4 łyżki cukru pudru

Z upieczonego ostudzonego ciasta ściąć wierzch i pokruszyć. Śmietanę ubić z cukrem i śmietanfixem na koniec dodać 2 półpłynne galaretki oraz 1 pokrojoną w kostkę. Gęstniejąca masę wyłożyć na ciasto a na masę pokruszony placek .Ozdobić owocami.

Ciasto przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich Dub