Ciasto arbuzowe

czas przygotowania: **70 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- szpinak mrożony - 300 g
- mąka pszenna - 300 g
- proszek do pieczenia Gellwe - łyżeczka
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier - 150 g
- jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- olej - 200 ml

MASA ŚMIETANOWA:

- śmietanka 36% - 500 g
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna Gellwe - 10 g
- mleko - 60 ml

MASA ARBUZOWA:

- galaretka malinowa Gellwe - 3 opakowania
- arbuz - 1 kg

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Szpinak rozmroź, odciśnij na sicie i dokładnie zblenduj. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciągle ubijając wlewaj cienkim strumieniem olej. Na koniec dodaj mąkę z dodatkami i szpinak. Wymieszaj.

2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 22 × 22 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w temperaturze 180°C. Z wystudzonego ciasta odetnij wypukły wierzch.

3. Przygotuj masę arbuzową. Arbuza obierz ze skóry, usuń pestki i zmiksuj. Włóż do garnka i zagotuj. Zdejmij z ognia, wsyp galaretki i mieszaj, aż się rozpuszczą. Wstaw do miski z zimną wodą i studź. Kiedy masa zacznie tężeć od czasu do czasu zamieszaj.

4. Przygotuj masę śmietanową. Żelatynę zalej zimnym mlekiem i odstaw. Gdy napęcznieje podziel na dwie części. Pierwszą część żelatyny podgrzej w kąpieli wodnej aby się rozpuściła. 250 ml schłodzonej śmietanki ubij na sztywno z łyżką cukru pudru i wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną.

5. Dolny blat ciasta włóż ponownie do formy i przykryj przygotowaną masą śmietanową. Odstaw na chwilę do zamrażarki lub lodówki. Gdy masa stężeje wyłóż na nią tężejącą masę arbuzową i ponownie włóż do lodówki.

6. W tym czasie przygotuj drugą porcję masy śmietanowej i wyłóż na stężałą masę arbuzową.

7. Z wierzchniej części ciasta odetnij brązową skórkę, a resztę pokrusz w dłoniach. Otrzymanymi okruchami posyp wierzch ciasta.

8. Całość odstaw na kilka godzin do lodówki.

9. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto arbuzowe

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków.
Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g