



Ciasto arbuzowe

Czas przygotowania: **70 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Galaretka – smak malinowy
Proszek do pieczenia + cukier wanilinowy

Składniki

CIASTO – składniki

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 – składniki

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

MASA ARBUZOWA – składniki

galaretka malinowa Gellwe - 3 opakowania
arbuz - 1 kg

Krok

Opis przygotowania

- 1.** Przygotuj ciasto. Szpinak rozmroź, odcisnij na sicie i dokładnie zblenduj. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciąggle 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 kąpielii 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!