



■ BISZKOPT SZPINAKOWY

| | |
|----------------------|------------------------|
| jaja | 4 sztuki |
| cukier drobny | $\frac{3}{4}$ szklanki |
| szpinak | 200 g |
| olej | $\frac{1}{2}$ szklanki |
| mąka pszenna | 250 g |
| mąka ziemniaczana | 20 g |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |

■ WKŁAD OWOCOWY

| | |
|--|--------|
| Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców | 1000 g |
| żelatyna | 15 g |
| woda | 100 g |

■ KREM ŚMIETANOWY

| | |
|-----------------|-------|
| czekolada biała | 200 g |
| śmietana 36% | 600 g |
| żelatyna | 15 g |
| woda | 100 g |

Szpinak zmiiksować blenderem na gładką masę. Całe jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać olej i chwilę miksować. Następnie dodać szpinak i zmiiksować do połączenia składników. Do powstałej masy dodać obie mąki wraz z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać szpatułką cukierniczą. Przeleć biszkopt do blaszki. Piec w temperaturze 180°C przez 30-45 minut. Po ostudzeniu ściąć górną warstwę i pokruszyć.

Do 15 g żelatyny dodać 100 g wody, wymieszać i odstawić. Następnie podgrzać do temperatury 50°C, dodać do **Vortumnus Nadzienie morela z rokitnikiem Premium 50% owoców** i wymieszać.

Namoczyć żelatynę na krem śmietanowy. 300 g śmietanki podgrzać do 80°C, dodać białą czekoladę i żelatynę. Wymieszać. Schłodzić do temperatury pokojowej, dodać pozostałą śmietankę i ubić.

Wypieczony biszkopt przełożyć do formy cukierniczej. Na ciasto wyłożyć przygotowany wkład owocowy. Chłodzić 1 godzinę. Po tym czasie wyłożyć równą warstwę kremu śmietanowego i wygładzić. Wierzch posypać warstwą okruszków szpinakowego. Chłodzić 2 godziny.