Ciasto Tropikalna Wyspa

Składniki

- 3 szt. jajka
- 0.75 szklanki cukier
- 1.5 szklanki mąka
- 1 szklanka olej
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 120 g nadzienie kiwi lub konfitury o smaku kiwi
- 50 g szpinak baby
- 100 ml woda
- 1 szt. Sok z 1 limonki
- 300 ml mleko
- 4 łyżki cukier
- 10 g cukier waniliowy
- 2 łyżki mąka pszenna
- 1 szt. żółtko
- 150 g margaryna
- 1 szt. gruszka

Sposób przygotowania

Ciasto Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Mąkę oraz proszek do pieczenia przesiewamy przez sitko. Olej blendujemy z umytym, świeżym szpinakiem baby. Do jajek stopniowo dosypujemy mąkę, strużką wlewamy olej ze szpinakiem i po łyżce nadzienia kiwi. Gotową gładką masę przelewamy do tortownicy o średnicy 18 cm (wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia). Pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez 40-45 minut (do tzw. ,,suchego patyczka”). Po wystudzeniu kroimy na 3 blaty. Krem W garnku gotujemy połowę mleka, cukier i cukier waniliowy. W reszcie dokładnie mieszamy mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz żółtko. Gdy mleko wrze, przelewamy masę z żółtkiem i energicznie mieszamy . Masa musi mieć konsystencję budyniu. Rondelek przykrywamy folią spożywczą i studzimy. Folia zapobiegnie powstaniu na wierzchu kożucha. Po wystudzeniu ucieramy z margaryną na gładki krem. Galaretkę rozpuszczamy w wrzątku, odstawiamy do stężenia. Najlepiej przygotować ją przed rozpoczęciem przygotowywania kremu. Gruszkę oraz banana osobno pokroić w kosteczkę. Poncz przygotować z soku z limonki i wody. Złożenie ciasta W tortownicy układamy jeden blat ciasta, nasączamy wodą z limonką. Układamy pokrojoną gruszkę i zalewamy połową galaretki. Wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Następnie układamy kolejny blat ciasta, nasączamy. Układamy pokrojonego banana i zalewamy resztą galaretki. Odstawiamy do stężenia. Na wierzchu wylewamy krem i przykrywamy ostatnim blatem ciasta. Posypujemy cukrem pudrem. Ciasto chłodzimy przez kilka godzin w lodówce.

- 1 szt. banan
- 1.5 szklanki wrzątek
- 2 szczypty Cukier puder do posypania
- 1 garstka Mięta i limonka do dekoracji
- 2 łyżki mąka ziemniaczana
- 1 opak. galaretka o smaku limonki i trawy cytrynowej