

## Sernik "Grinch"

### ***Masa serowa:***

- 500 g mielonego białego sera
- 500 ml skondensowanego mleka słodzonego
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej (35 g)
- 3 duże jajka
- 1 białko
- 50 g świeżego szpinaku

Szpinak zmiksować w blenderze. Do sera dodać skondensowane mleko, mąkę ziemniaczaną, jajka i białko. Zmiksować na jednolitą masę. Dodać szpinak. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut, po tym czasie przykręcić do 150°C. Piec jeszcze ok. 45 minut do lekkiego zezłocenia się wierzchu.

### ***Mech:***

- 2 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/4 łyżeczki aromatu waniliowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki sody
- 100 g świeżego szpinaku

Świeży szpinak umyć i bardzo dobrze osączyć, zemleć w blenderze. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą. Piekarnik nastawić na 180°C. Jajka ubić z cukrem na puszystą pianę. Następnie, ciągle mieszając łyżką lub szpatułką, wlać powoli olej. Dodać zmielony szpinak, aromat, wymieszać. Wsypać mąkę i delikatnie wymieszać szpatułką. Ciasto przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez około 40-45 minut (do suchego patyczka). Ostudzony mech pokruszyć i posypać masę serową.

Natalia Wiśniewska, Katedra Cytologii i Embriologii Roślin