

Szybki piernik z powidłami, czekoladą i orzechami



Składniki na blaszkę o wym. 20 x 30 cm

- ★ 100 G MASŁA
- ★ 3 ŁYŻKI KAKAO
- ★ 2 ŁYŻKI PRZYPRAWY DO PIERNIKA
- ★ 2 ŁYŻKI MIODU
- ★ 250 ML MLEKA
- ★ 3 JAJKA
- ★ 200 G PRZESIANEJ MAŁKI
- ★ 200 G CUKRU
- ★ ½ ŁYŻECZKI SODY OCZYSZCZONEJ
- ★ ¾ ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- ★ 300 G POWIDŁ ŚLIWKOWYCH
LUB KONFITURY PORZECZKOWEJ
- ★ 200 G CIEMNEJ CZEKOLADY
- ★ 80 G MASŁA
- ★ 80 ML ŚMIETANKI
- ★ GARŚĆ ORZECHÓW WŁOSKICH
- ★ EKSTRAKT WANILIOWY

Sposób przygotowania

Ciasto:

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Masło rozpuść i odstaw do wystudzenia. Miód delikatnie podgrzej i połącz go w misce z masłem, kakao i przyprawą do piernika. W osobnym naczyniu ubij jajka z cukrem, a następnie połącz obie masy. Dodaj suche składniki i wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Blaszkę natłuść i wyłóż papierem do pieczenia, a następnie wlej do środka wymieszaną masę. Ustaw piekarnik na program pieczenia z małą ilością pary i piecz przez 25 minut. Upieczone i wystudzone ciasto przetnij na dwie części, posmaruj je powidłami lub konfiturą i złóż ponownie.

Krem:

Śmietankę podgrzej w rondlu. Gdy nabierze temperatury, dodaj połamane gorzką czekoladę. Całość zdejmij z ognia, a kiedy czekolada całkowicie się rozpuści, dodaj masło. W efekcie uzyskasz aksamitny krem. Nie mieszaj go zbyt długo, aby nie stracił połysku i zachował odpowiednią strukturę. Wystudzonym kremem posmaruj ciasto i udekoruj orzechami. Ciasto odstaw do lodówki na kilka godzin.

Pieczenie piernika z użyciem pary sprawi, że ciasto będzie lekkie i pyszne. Para uwolni korzenne aromaty, wypełniając Twoją kuchnię świątecznym zapachem.