
PIERNIK PRZEKŁADANY

Dodano: 2008-12-02 14:12:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1955 razy.

Ciasto:

100 g margaryny

3/4 szklanki cukru

2 jajka

100 g (5 łyżek) płynnego miodu

1 łyżka zimnej wody

1/2 szklanki (6 łyżek) kwaśnej śmietany

1 1/2 szklanki mąki

1 płaska łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera

1 łyżka kakao

1 Przyprawa korzenna Dr. Oetkera

Nadzienie:

2 łyżki marmolady lub dżemu

1 Polewa gotowa biała Dr. Oetkera

30 g (1 łyżka) masła

kilka kropli Aromatu rumowego Dr. Oetkera

Dekoracja:

1 Polewa gotowa deserowa Dr. Oetkera

Margarynę utrzeć z cukrem dodając 2 żółtka, miód, wodę, śmietanę. Mąkę wymieszać z sodą, kakao i przyprawą korzenną. Dodawać stopniowo do utartego tłuszczu, dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ciastem. Ciasto nałożyć do wyłożonej papierem do pieczenia podłużnej formy o długości 25 cm. Piec około 70 minut.

Piekarnik gazowy: temp. 175oC (powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 175oC (powinien być podgrzany)

Po upieczeniu piernik zostawić w formie na 10 minut. Wystudzone ciasto przekroić poziomo na 2 części.

Polewę o smaku białej czekolady podgrzać w gorącej wodzie. Płynną polewę wlewać do utartego masła, dodać aromat, wymieszać. Dolny blat ciasta posmarować marmoladą, przykryć warstwą ciasta, następnie rozsmarować masę z białej czekolady, nałożyć ostatni blat ciasta. Wierzch ciasta poleć polewą deserową.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>