

Pijany piernik świąteczny



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	3 sztuki
piwo	200 ml
mąka tortowa	30 dag
cukier	15 dag
płynny miód	160 ml
olej rzepakowy	180 ml
kakao	2 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	0.25 łyżeczki
mieszanka keksowa	5 dag

Polewa czekoladowa:

masło 82%	12 dag
cukier puder	3 łyżki
mleko 3,2%	3 łyżki
kakao	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
kolorowa posypka	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

W misce wymieszać dokładnie składniki suche: mąkę, kakao, sodę, cynamon, przyprawę korzenną, biały pieprz, całość przesiać przez sitko, aby napowietrzyć mąkę.

W misie miksera ubić jajka z cukrem, stopniowo wlewać piwo, płynny miód oraz olej, następnie dodawać do masy składniki sypkie aż do skończenia. Masę wylać do wyłożonej pergaminem blaszki-masa będzie dość płynna ale taka ma być. Posypać mieszanką keksową.

Piec 50-55 minut w temp 175°C, do suchego patyczka.

Studzić przy otwartych drzwiczkach piekarnika aż do całkowitego wystygnięcia.

Polewa:

Żelatynę zalać mlekiem, odstawić do spęcznienia.

Resztę składników umieścić w garnuszku i podgrzać w kąpieli wodnej aż składniki się połączą do gorącej czekoladowej masy dodać spęczniałą żelatynę mieszać do momentu uzyskania gładkiej lśniącej masy. Połączyć zimny piernik udekorować posypką.