Różne smakołyki: Ciasto korzenne z migdałami i dżemem morelowym



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

czekolada	100 g
miód płynny	220 g
jajko	3 sztuki
cukier kryształ	200 g
mąka pszenna	420 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
migdały	100 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	20 g
dżem morelowy	200 g

Do dekoracji

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie składników.

KROK 2 Miód, jajka, cukier i przyprawę do piernika miksujemy.

KROK 3 Gdy składniki dokładnie się połączą, dodajemy mąkę i proszek do pieczenia, przesiewając je przez sito, oraz startą na tarce czekoladę.

KROK 4 Ciasto wyrabiamy mikserem. Gdy stanie się gładkie i lśniące, dodajemy migdały, przekładamy na wysmarowaną tłuszczem blachę, wyrównujemy powierzchnię i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy godzinę lub nieco dłużej w temperaturze 160°C (do suchego patyczka).

KROK 5 Upieczone ciasto pozostawiamy w formie do wychłodzenia, a następnie wyjmujemy na deskę, smarujemy rozgrzanym dżemem morelowym, a gdy wystygnie posypujemy cukrem pudrem.