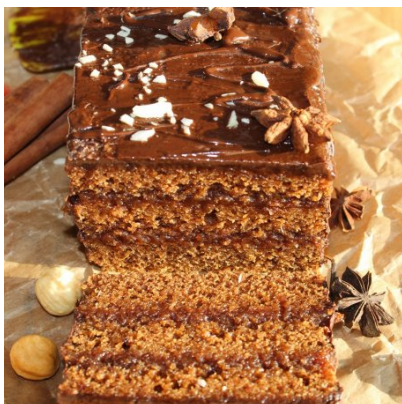


Piernik przekładany galaretką z dżemem/powidłami śliwkowymi



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Keksówka o długości około 35-40 cm, ciasto:

mąka pszenna	1 i 3/4 szklanki
cukier	1/2 szklanki
miód płynny	200 mililitrów
masło lub margaryna	125 gramów
śmietana 18%	5 łyżek
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1,5 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki
kakao	1,5 łyżki
jajko	3 sztuki

Przełożenie:

powidła śliwkowe	580 gramów
galaretka	1 opakowanie

Polewa (mięka):

czekolada	120 gramów
śmietanka słodka	100 mililitrów

Przygotowanie ciasta:

Masło/margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę. Ciągłe mieszając - dodawać po jednym żółtku i później stopniowo miód. Masa może wyglądać na zważoną, ale to normalne. Całość wymieszać z mąką przesianą z przyprawą do piernika, kakao oraz sodą oczyszczoną. Następnie do masy wmieszać śmietanę, a na końcu w trzech turach białka ubite na sztywną pianę.

Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec przez około 50-60 minut w 170 stopniach do tzw. "suchego patyczka".

Po wystudzeniu przekroić wzdłuż na 3 części.

Przygotowanie przełożenia:

Dżem i/lub powidlą przełożyć do garnuszka i zagotować. Całość zdjąć z palnika, dokładnie wymieszać z galaretką i delikatnie ostudzić (ale tak, aby masa mocno nie zastygła). Gotowym przełożeniem posmarować piernikowe blaty.

Przygotowanie polewy:

Kremówkę należy podgrzać, zdjąć z palnika i do garnuszka dodać posiekaną czekoladę. Po odczekaniu 2-3 minut całość dokładnie wymieszać, a następnie odstawić aż polewa lekko zgęstnieje. Gotową polewą posmarować wierzch oraz boki ciasta.