

Piernik z marmoladą

Składniki:

260 g mąki pszennej

100 g cukru

3 jajka

200 g płynnego miodu

150 g masła

4 łyżki śmietany 12%

2 łyżki przyprawy do piernika

1 łyżka kakao

1 łyżka sody oczyszczonej

Marmolada truskawkowa



Polewa czekoladowa:

2 tabliczki czekolady mlecznej

5-6 łyżek mleka

Wykonanie:

Do miski dajemy masło oraz cukier i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy po jednym żółtku cały czas ucierając. Do utartego masła dodajemy płynny miód, mąkę, śmietanę 12%, kakao, przyprę do piernika oraz sodę cały czas ucierając mikserem. W oddzielnej misce ubijamy na sztywno białka z 3 jaj i dodajemy stopniowo do wcześniejszej masy mieszając łyżką do połączenia się składników. Ciasto przekładamy do keksówki wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 12 x 35 cm i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 1 godz. W razie potrzeby gdy góra za bardzo się przypieka możemy przykryć foremkę folią aluminiową. Po upieczeniu piernik wyciągamy i studzimy. Następnie górę piernika ścinamy tak aby uzyskać prostą powierzchnię i odwracamy piernik do góry nogami. Teraz spód jest górą, a góra spodem przez to uzyskaliśmy równą powierzchnię do górze piernika. Teraz piernik przecinamy na połowę wzdłuż i połowę piernika smarujemy marmoladą po całej powierzchni, a drugą połówką przykrywamy lekko dociskając.

Następny etap to polewa czekoladowa. Przygotowujemy ją z czekolady i mleka. Podgrzewamy je na małym ogniu, cały czas mieszając, aż do rozpuszczenia. Jeżeli polewa będzie za gęsta dodajemy mleka, do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Tak przygotowaną czekoladą polewamy górę ciasta i

boki ładnie rozprowadzając i równając po całej powierzchni. Wkładamy do lodówki do zastygnięcia czekolady.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>