

Piernik przekładany powidłami śliwkowymi

Idealny na święta przekładany masą z białej czekolady i powidłami.

ok. 8 - 10 porcji    średni  40 Min.



1 Sposób przygotowania:

Margarynę utrzyj z cukrem dodając 2 żółtka, miód, wodę, śmietanę. Mąkę wymieszaj z sodą, kakao i przyprawą korzenną. Dodawaj stopniowo do utartego tłuszczu, dokładnie wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, delikatnie wymieszaj z ciastem. Ciasto nałóż do wyłożonej papierem do pieczenia podłużnej formy o dł. 25 cm.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 70 min.

Po upieczeniu piernik zostaw w formie na 10 minut. Wystudzone ciasto przekrój poziomo na 3 części. Polewę o smaku białej czekolady podgrzej w gorącej wodzie. Płynną polewę przelej do utartego masła, dodaj aromat, wymieszaj. Dolny blat ciasta posmaruj powidłami, przykryj warstwą ciasta, następnie rozsmaruj masę z białej czekolady, nałóż ostatni blat ciasta. Wierzch ciasta polej polewą deserową.

Składniki:

Ciasto:

100 g margaryny
0,75 szkl. cukru
2 szt. jajek
100 g miodu płynnego
1 łyżka wody zimnej
180 g śmietany 18% tł.
1,5 szkl. mąki
1 łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
1 opak. Przyprawy korzennej Dr. Oetkera

Nadzienie:

2 łyżki powideł śliwkowych
1 opak. Polewy gotowej białej Dr. Oetkera
30 g masła
5 - 7 kropli Aromatu rumowego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera