

Tradycyjny piernik

Smaczny piernik z bakaliami

ok. 8 - 10 porcji    średni  20 Min.



Składniki:

Ciasto:

2 szt. jajek
100 g masła (miękkiego)
0,75 szkl. cukru
100 g miodu
1 łyżka wody (zimnej)
0,5 szkl. śmietany 18% tł.
1,5 szkl. mąki
1 płaska łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera
1 łyżka kakao
1 opak. Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
50 g żurawiny suszonej
50 g orzechów włoskich (posiekanych)

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Białka oddziel od żółtek. Masło ucieraj z cukrem, dodaj żółtka, miód, zimną wodę, kwaśną śmietanę, mąkę pszenną, sodę, kakao i przyprawę korzenną. Ucierając doprowadź do uzyskania gładkiej masy. Na koniec dodaj oprószone w mące bakalie. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem.

2 Pieczenie:

Ciasto przełóż to podłużnej formy o dł. ok. 25 cm, wysmarowanej wcześniej tłuszczem i wysypanej mąką.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Po upieczeniu piernik odstaw do wystudzenia.

3 Dekorowanie:

Polewę rozpuść w kąpieli wodnej. Wierzch ciasta polej polewą i odstaw do zastygnięcia.