

Piernik staropolski ETAP II i III



Autor: **xagness**
Przepisów: **58** Ocena: **1279**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- POWIDŁA ŚLIWKOWE:

Sposób przygotowania:

1 ETAP II

4-5 dni przed świętami - Ciasto dzielimy na 3 równe części, rozwałkowujemy na kształt blaszki na papierze do pieczenia (ciasto ma mieć nie więcej niż 5 mm), pieczemy w 180st C. przez 15-20 min. Takk robimy z każdym kawałkiem ciasta.

POWIDŁA ŚLIWKOWE:

1 słoiczek powideł śliwkowych (410g)

150 g suszonych śliwek

starta skórka z 1/2 pomarańczy

1/3 łyżeczki cynamonu

opcjonalnie 1 łyżka miodu

Wszystko łączymy razem w garnku, gotujemy na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aby nam nie przywarło. Powidła smażymy do czasu uzyskania gęstej konsystencji - blendujemy i od razu ciepłe powidła wykładamy na wystudzony pierwszy placek piernikowy, na niego kładziemy drugi placek i obciążamy deską do krojenia. Zostawiamy ciasto na ok 1-2 godz, aby powidła nam dobrze wystygły i stężały. (Warto jest wyrównać powidła o bokach, żeby były równe z piernikiem).

WARSTWA ORZECHOWA:

450 g mielonych orzechów włoskich

300g masła/margaryny

350g cukru

5 łyżek kremówki

2 łyżki spirytusu

Rozpuścić masło z cukrem i śmietanką, dodać zmielone orzechy i dokładnie wymieszać.

Odstawiamy na 3-4 godz do lodówki wystudzoną masę. Po tym czasie ją wyjmujemy, dodajemy 2 łyżki spirytusu i dokładnie mieszamy. Masę orzechową wykładamy na drugi blat piernikowy i przykrywamy trzecim (można warstwę orzechową delikatnie posmarować powidłami, aby mieć pewność, że warstwy się złączą). Ponownie obciążamy całość deską i odstawiamy na 2 godz.

Całość zawijamy w folię spożywczą lub lnianą ściereczkę i odstawiamy na kilka dni.

2 ETAP III - POLEWA

100g czekolady deserowej

100g śmietanki 30%

1 łyżka miękkiego masła

Śmietankę zagotowujemy, dodajemy połamaną czekoladę, mieszamy do momentu całkowitego połączenia się składników, dodajemy miękkie masło i mieszamy. Przestudzoną polewę rozprowadzamy dokładnie z każdej strony.

Twoje notatki do przepisu: