





# Piernik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- mąka - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajka - 5 sztuk
- przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
- kakao - 4 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie

### syrop

- cukier - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- rum - 3 łyżki

### dodatki

- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- gorzka czekolada - 3 opakowania
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj dokładnie z cukrem. Gdy masa będzie już gładka dodawaj po jednym jajku ciągle mieszając. Masę jajeczną wymieszaj mikserem z mąkami, proszkiem do pieczenia, kakao i przyprawą do pierników.
2. Na koniec dodaj posiekaną czekoladę i delikatnie wymieszaj. Przygotowane ciasto przełóż do podłużnej formy i piecz w 170 st.C około 60 - 80 minut.
3. Przygotuj krem. Śmietankę zagotuj. Do wrzącej dodawaj 1,5 tabliczki czekolady i mieszaj aż powstanie gładki gęsty krem. Krem odstaw do przestygnięcia, od czasu do czasu mieszając.
4. Przygotuj syrop. Zagotuj wodę z cukrem, przestudź i wymieszaj z rumem. Upieczone ciasto przekrój na trzy blaty i nasącz przygotowanym syropem.
5. Kolejne blaty ciasta smarujemy, jeden kremem czekoladowym, drugi powidłami śliwkowymi. Wszystkie części piernika złącz w całość.
6. Pozostałą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej i posmaruj nią wierzch piernika.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)