





Piernik z żurawiną

przepisy.pl



 100 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 450 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- mleko - 250 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- miód - 150 gramów
- przyprawa do pierników - 1 opakowanie
- jaja - 3 sztuki
- konfitura żurawinowa - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 120 gramów
- gorzka czekolada - 200 gramów
- śmietanka 30% - 150 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- gotowa polewa z białej czekolady - 1 opakowanie
- żurawina - 1 garść
- cukrowe gwiazdki - 1 łyżka
- gałązka rozmarynu - 4 sztuki
- bułka tarta do formy - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiej przez sito do miski. Orzechy przebij i podziel na ćwiartki.
2. W garnuszku roztop Kasię z cukrem i miodem, dodaj przyprawę do pierników. Zdejmij z ognia i wymieszaj z mlekiem i sodą.
3. Do suchych składników w misce wlej płynne i wymieszaj mikserem. Następnie dodaj jajka i konfiturę żurawinową, jeszcze raz wymieszaj. Na koniec wsyp orzechy.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i oprószonej bułką tartą tortownicy o średnicy 24 cm i piecz około 60 minut w temperaturze 180 st. C lub do tzw. suchego patyczka. Wystudź.
5. Przygotuj polewę. W rondelku podgrzej śmietankę z Kasią, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż otrzymana masa będzie gładka i lśniąca. Lekko przestudź.
6. Wystudzone ciasto polej polewą czekoladową, a gdy ta lekko zastygnie udekoruj ciasto rozpuszczoną w kąpieli wodnej białą polewą, żurawiną, cukrowymi gwiazdkami i rozmarynem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl