Piernik orzechowo-brzoskwiniowy

czas przygotowania: **70 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- piernik Gellwe - 1 opakowanie
- orzechy włoskie łuskane - 250 g
- margaryna - 125 g
- miód wielokwiatowy - 60 g
- cukier - 150 g
- kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Piernik przygotuj według przepisu na opakowaniu i wypiecz w tortownicy. Po przestudzeniu i wyjęciu z formy przekrój na 3 warstwy.
2. Pierwszą warstwę włóż ponownie do tortownicy i wyłóż ją połową kisielu przygotowanego według przepisu na opakowaniu z tą jednak różnicą, że ilość składników oprócz kisielu powinna być zmniejszona o 1.
3. Tak przygotowaną warstwę ciasta przyłóż kolejnym plastrem biszkopta, na który wyłóż drugą część kisielu.
4. Całość przykryj trzecim krążkiem i wysmaruj ciepłą masą przygotowaną z margaryny, cukru, miodu i orzechów, którą gotuj do momentu,

   aż zgęstnieje.
5. Torcik piernikowy udekoruj połówkami łuskanych orzechów włoskich. Po stężeniu wyjmij z tortownicy.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Piernik orzechowo-brzoskwiniowy

Piernik klasyczny

Mieszanka do domowego wypieku ciasta. Piernik klasyczny według oryginalnej receptury Gellwe.
Opakowanie zawiera: 375 g

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g