

## Ciasto piernikowe z jabłkami



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **trudny**



### Składniki

#### MASA PIERNIKOWA:

- Piernik Gellwe - 1 opakowanie
- Jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- Masło - 100 g
- Mleko - 100 ml
- Jabłka - 500 g
- Cukier - 2 łyżki

#### MASA ORZECHOWA:

- Orzechy włoskie - 300 g
- Mleko - 250 ml
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka 15 g
- Cukier puder - 100 g
- Alkohol (wódka lub rum) - 80 ml
- Powidła śliwkowe - 300 g

### Sposób przygotowania

- 1 Jabłka obierz i pokrój w drobną kostkę.
- 2 Zawartość opakowania Piernika Gellwe wsyp do miski, dodaj żółtka, miękkie masło oraz mleko. Miksuj około 4 minuty do uzyskania jednolitej masy.
- 3 Białka z 2 łyżkami cukru ubij na sztywną pianę.
- 4 Masę piernikową delikatnie połącz z pokrojonymi jabłkami i pianą. Piecz w piekarniku około 1 godziny.
- 5 Mleko zagotuj, dodaj zmielone orzechy, cukier wanilinowy Gellwe oraz cukier puder. Gotuj około 10 minut. Odstaw do przestudzenia.
- 6 Masło utrzyj na „biało”, następnie stopniowo dodawaj przestudzoną masę orzechową, a na końcu alkohol.
- 7 Na wystudzony piernik wyłóż masę orzechową. Wierzch posmaruj powidłami śliwkowymi. Całość możesz urozmaicić polewą czekoladową.
- 8 Smacznego!



## **Produkty Gellwe użyte w przepisie** **Ciasto piernikowe z jabłkami**



### **Piernik klasyczny**

Mieszanka do domowego wypieku ciasta. Piernik klasyczny według oryginalnej receptury Gellwe.

Opakowanie zawiera: 375 g



### **Cukier wanilinowy 16g**

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g