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