

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 plastrzem 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