Piernik z marcepanem

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- Piernik XXL Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 200 ml
- mleko - 100 ml

POLEWA:

- gorzka czekolada - 100 g
- śmietanka 30% - 100 ml

MASA MARCEPANOWA:

- gotowa masa marcepanowa - 200 g
- cukier puder - 150 g

DODATKOWO:

- dżem z czarnej porzeczki - 200 g
- migdały - do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka,olej i mleko. Całość miksuj na najwyższych obrotach miksera około 3 minut.

2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej o wymiarach 10 × 28 cm i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 45 minut w 180°C (podczas pieczenia nie otwieraj piekarnika).

3. Upieczone i wystudzone ciasto przekrój poziomo na 3 blaty.

4. Masę marcepanową potnij w kostkę, dodaj cukier puder, wymieszaj mikserem. Otrzymaną masę zagnieć, przełóż na podsypany cukrem pudrem papier do pieczenia i rozwałkuj masę na cienki placek wielkości 2 razy przekroju ciasta.

5. Jeden blat ciasta posmaruj cieniutko dżemem i połóż na nim placek marcepanowy. Ponownie posmaruj dżemem i przykryj drugim blatem ciasta. Czynność powtórz tak, by wszystkie blaty ciasta złożyć w całość.

6. Przygotuj polewę. Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż masa będzie gładka. Otrzymaną polewą posmaruj wierzch i boki ciasta. Udekoruj migdałami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Piernik z marcepanem

Piernik klasyczny

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