Piernik z powidłami

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Piernik domowy XXL Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- olej - 175 ml
- woda - 175 ml
- powidła śliwkowe - 250 g

POLEWA CZEKOLADOWA:

- gorzka czekolada - 100 g
- śmietanka 30% - 100 ml
- żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka

DODATKOWO:

- śmietanka 30% - 30 ml
- biała czekolada - 25 g
- żurawina - wedle uznania
- rozmaryn - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez około 3 minuty do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.

2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 22 × 28 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40 minut w 180°C.

3. Wystudzone ciasto przekrój na dwa blaty i przełóż powidłami.

4. Przygotuj polewę czekoladową. Żelatynę wymieszaj z dwoma łyżkami zimnej wody i odstaw by napęczniała. Śmietankę podgrzej, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Na koniec dodaj żelatynę i ponownie zamieszaj. Gdy polewa przestygnie, polej nią ciasto.

5. Białą czekoladę drobno posiekaj. Śmietankę podgrzej, do gorącej dodaj białą czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Otrzymaną białą polewę przełóż do foliowego woreczka, zetnij malutki rożek i zrób na cieście białą kratkę.

6. Piernik udekoruj żurawiną i gałązkami rozmarynu.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Piernik z powidłami

Piernik klasyczny

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

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g