

## Świąteczny torcik z pierniczkami



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **trudny**



### Składniki

#### CIASTO:

- mąka pszenna - 450 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 2 łyżki
- Soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- mleko - 250 ml
- masło lub margaryna - 200 g
- cukier - 200 g
- miód - 150 g
- Przyprawa do pierników Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- konfitura żurawinowa lub powidła śliwkowe - 100 g

#### KREM:

- Krem smak czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko - 300 ml
- masło - 100 g

#### PIERNICZKI:

- Pierniczki Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- masło - 100 g

#### LUKIER:

### Sposób przygotowania

- 1 Przygotuj ciasto na pierniczki wg przepisu na opakowaniu, następnie rozwałkuj i wycinaj foremkami małe choineczki lub gwiazdki. Ułóż na papierze do pieczenia i piecz około 10 minut w 180°C.
- 2 Przygotuj lukier.  
Białko jajka utrzyj z przesianym cukrem pudrem do białości. Otrzymany lukier przełóż do woreczka foliowego z wyciętą dziurką i dekoruj pierniczki. Zostaw do zastygnięcia lukru.
- 3 Z cukru i wody ugotuj syrop. Włóż do niego dokładnie umytą i pokrojoną na plasterki pomarańczę. Gotuj na małym ogniu, aż pomarańcza się lekko zeszkli. Wyjmij łyżką cedzakową i wysusz na kratce.
- 4 Do gorącego syropu, zdjętego z kuchni wsyp żurawiny i zostaw je w nim na 10 minut (nie gotuj!). Następnie również wyjmij łyżką cedzakową i osusz.
- 5 Tortownicę o średnicy 24 cm posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia.
- 6 Przygotuj ciasto. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiej przez sito do miski.

W garnuszku roztop masło z cukrem i miodem, dodaj przyprawę do

- białko jajka - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka

#### DODATKOWO:

- mała pomarańcza - 1 sztuka

7

pierników.

Zdejmij z ognia i wymieszaj z mlekiem i sodą.

8

Do suchych składników w misce wlej płynne i wymieszaj mikserem.

Następnie dodaj jajka i jeszcze raz wymieszaj.

9

Ciasto przełóż do tortownicy i wyrównaj powierzchnię. Piecz około 60 minut w temperaturze 180°C lub do tzw. suchego patyczka. Wystudź.

10

Wystudzone ciasto wyjmij z formy. Jeśli jest bardzo nierówne, zetnij mocno wystającą część. Pozostałe ciasto przetnij na dwa równe blaty.

11

Przygotuj krem czekoladowy wg przepisu na opakowaniu.

12

Jeden blat ciasta połóż na paterze i posmaruj konfiturą żurawinową. Posmaruj 1/3 kremu i przykryj drugim blatem ciasta. Lekko dociśnij.

13

Małe pierniczki posmaruj cienko kremem i przyklej do krawędzi ciasta. Pozostały krem wyłóż na wierzch piernika. Całość udekoruj pierniczkami, owocami i rozmarynem.

Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.

14

Smacznego!



## **Produkty Gellwe użyte w przepisie Świąteczny torcik z pierniczkami**



### **Pierniczki**

Przepyszne pierniczki domowe. Unikalna receptura i smak. Gwarancja jakości Gellwe. Mieszanka do domowego wypieku. Opakowanie zawiera gotową mieszankę do wypieku pierniczków i jedną foremkę do wykroju pierniczków.

Opakowanie zawiera: 350 g



### **Proszek do pieczenia 30g**

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast. Pyszne i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



### **Soda oczyszczona 70g**

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek
- eliminuje intensywny zapach
- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach
- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia
- jest bardzo pomocna przy myciu okien
- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin
- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



### ***Przyprawa do piernika i grzanego wina***

Przyprawa do piernika i grzanego wina. Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao ziela angielskiego oraz goździków. Nadaje wypiekom i winu niepowtarzalny smak oraz aromat.

Opakowanie zawiera: 40g



### ***Krem czekoladowy***

Pyszny krem czekoladowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 140 g



### ***Kakao Extra Ciemne***

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g