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.
Puszyste 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

Przyprawa do piernika Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao oraz goździków. Nadaje wypiekom 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