

Ciasto piernikowe z chrupką Kadayif i wiśnią

SKŁADNIKI

SPODY

1500 g [PIERNIK MISTRZÓW](#)

700 g WODA

100 g [MASA JAJOWA](#)

CHRUPIĄCA WARSTWA KADAYIF

400 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

800 g [CZEKOLADA DESEROWA 54%](#)

300 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)

ŻELKA WIŚNIOWA

1500 g [WIŚNIA MROŻONA](#)

150 g [CUKIER](#)

20 g [ŻELATYNA](#)

150 g WODA

DEKORACJA

50 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Spody

Piernik Mistrzów, wodę i jaja łączymy na małych obrotach ok 2 min.

Wylewamy na dwie blaszki 60/80 i wypiekamy w piecu tem. 220 st. C.

2

Chrupiąca warstwa

Śmietankę zagotowujemy i dodajemy czekoladę, mieszamy, dodajemy prażone ciasto Kadayif i mieszamy. Rozkładamy równomiernie na pierwszy spód piernikowy włożony do ramki. Przykrywamy drugim spodem piernikowym.

3

Żelka wiśniowa

Żelatynę zamaczamy w wodzie, wiśnie z cukrem podgrzewamy do temp ok 90 st. c., dodajemy żelatynę i mieszamy a następnie schładzamy do konsystencji żelowej, wylewamy na drugi spód piernikowy



i posypujemy ciastem Kadayif.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

