

Piernik deserowy z pomarańczą

SKŁADNIKI

BLAT PIERNIKOWY

500 g [PIERNIK MISTRZÓW](#)

200 g Woda

50 g [MASA JAJOWA BALTICOVO](#)

CHRUPKA CZEKOLADOWA

70 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)

30 g [OLEJ](#)

140 g [CZEKOLADA MLECZNA
CHOCCONCEPT](#)

MUS KORZENNY

500 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

100 g [SPECULOOS FABBRI](#)

50 g Woda

15 g [CUKIER](#)

10 g [ŻELATYNA](#)

POLEWA POMARAŃCZOWA

150 g [POLEWA DO
MARMURKOWANIA
POMARAŃCZOWA FABBRI](#)

20 g Woda

5 g [ŻELATYNA](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Połącz wszystkie składniki i mieszaj przez 2 minuty na wolnych obrotach, aż uzyskasz jednolitą masę. Piecz przez około 20 minut w temperaturze 180°C, aż blat będzie sprężysty i lekko zarumieniony.

2

Rozpuść czekoladę z olejem, a następnie dokładnie wymieszaj z prażonym ciastem kadayif. Ta warstwa doda deserowi wyjątkową chrupkość i czekoladowy smak.

3

Ubij śmietankę z cukrem na puszystą masę. Delikatnie wmieszaj Speculoos, a na koniec dodaj żelatynę rozpuszczoną w wodzie. Dzięki temu mus będzie kremowy i idealnie



spoisty.

4

Połącz polewę pomarańczową z żelatyną rozpuszczoną w wodzie, mieszając do uzyskania gładkiej konsystencji.

Montaż: Na dolnym blacie rozprowadź równomiernie chrupkę czekoladową. Wylej połowę musu korzennego i delikatnie przemarmurkuj 2/3 polewy pomarańczowej, tworząc efektowny wzór. Przykryj drugim blatem piernikowym i wylej pozostałą część musu. Powierzchnię dekoruj resztą polewy pomarańczowej oraz polewą Speculoos, aby uzyskać eleganckie wykończenie.

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**

