ALFAPRO

Piernik ze śliwką

SKŁADNIKI

1000 g	PIERNIK MISTRZÓW ALFAPRO	**100 g**	MASA JAJOWA ALFAPRO
1200 g	WODA	**120 g**	GALARETKA POMARAŃCZOWA ALFAPRO
750 g	POWIDŁO ŚLIWKOWE DOMOWE ALFAPRO	**190 g**	KREM FRANCUSKI ALFAPRO
150 g	CZEKOLADA NE 48% ALFAPRO	**100 g**	MASŁO
150 g	POLEWA FLEXIGLAZE KARMELOWA ALFAPRO	**35 g**	OLEJ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piernik Mistrzów, masę jajową oraz 400 g wody mieszamy na wolnych obrotach ok. 1-2 minuty. Powstałe ciasto dzielimy na dwie równe części i przekładamy je do dwóch blach o wymiarach 30 x 40 cm. Pieczemy przez około 25 minut w temperaturze 170-180 st C.

2. Zagotowujemy 300 g wody, dodajemy galaretkę i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy powidło, całość mieszamy i wylewamy na pierwszy blat piernikowy. Odstawiamy do lekkiego zastygnięcia, po czym przykrywamy drugim blatem piernikowym.

3. Krem francuski ubijamy z 500 g wody, dodajemy rozpuszczoną czekoladę z masłem, dokładnie mieszamy i równomiernie rozprowadzamy na cieście. Odstawiamy do schłodzenia.

4. Podgrzewamy polewę, dodajemy olej i oblewamy cienką warstwą górę ciasta.

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**

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**