

Smakowity piernik

SKŁADNIKI

CIASTO

1000 g	PIERNIK MISTRZÓW ALFAPRO	50 g	JAJKA
450 ml	MLEKO 2%	300 g	PORZECZKA CZARNA PRAŻONA W ŻELU 50% ALFAPRO

KREM

15 g	ŻELATYNA	75 ml	WODA
1300 g	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO	350 g	CZEKOLADA DESEROWA 48% NE ALFAPRO
25 g	KAKAO	50 g	MASŁO EXTRA
100 ml	AROMAT COINTREAU		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Mleko, jaja i Piernik Mistrzów mieszamy ze sobą na wolnych obrotach przez około minutę. Wykładamy na blaszkę z papierem, smarujemy cienki blat i odpiekamy w temperaturze około 23 stopni Celsjusza 10 – 12 min. Po ostudzeniu, wycinamy krążki metalowym ringiem o średnicy ok. 15 cm. Pierwszy spód smarujemy czarną porzeczką prażoną AlfaPro, wymieszaną z żelatyną.

2

Ubijamy śmietankę 1000 g, a jednocześnie 300 g śmietanki, wraz z masłem, zagotowujemy. Dodajemy do tego czekoladę deserową 48% NE AlfaPro oraz żelatynę, zamoczoną uprzednio w wodzie. Likier Cointreau i całość powstałego Genache łączymy z ubitą śmietanką. Pozostały krem nakładamy do rękawa cukierniczego i szprycujemy za pomocą okrągłego zdobnika na powierzchni pierwszego spodu z czarną porzeczką, Przykrywamy kolejnym spodem piernikowym i znowu, analogicznie, szprycujemy kremem i przykrywamy spodem piernikowym. Szprycujemy na powierzchni ostatni raz



kremem, posypujemy kakao i subtelnie ozdabiamy dekoracjami z czekolady lub owocami.

Smacznego!

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**

