

# Smakowity piernik

## SKŁADNIKI

### CIASTO

|               |                          |              |                                                   |
|---------------|--------------------------|--------------|---------------------------------------------------|
| <b>1000 g</b> | PIERNIK MISTRZÓW ALFAPRO | <b>50 g</b>  | JAJKA                                             |
| <b>450 ml</b> | MLEKO 2%                 | <b>300 g</b> | PORZECZKA CZARNA<br>PRAŻONA W ŻELU 50%<br>ALFAPRO |

### KREM

|               |                                   |              |                                      |
|---------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------|
| <b>15 g</b>   | ŻELATYNA                          | <b>75 ml</b> | WODA                                 |
| <b>1300 g</b> | ŚMIETANKA BEZ KARAGENU<br>ALFAPRO | <b>350 g</b> | CZEKOLADA DESEROWA 48%<br>NE ALFAPRO |
| <b>25 g</b>   | KAKAO                             | <b>50 g</b>  | MASŁO EXTRA                          |
| <b>100 ml</b> | 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**

