

Pierniczki z marcepanem i dżemem



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **297** Ocena: **1872**



> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie



Składniki:

- piernik staropolski dojrzewający:
- 250 g prawdziwego płynnego miodu
- szklanka cukru
- 125 g masła lub smalcu
- 500 g pszennej mąki
- 2 całe jajka
- 1,5 płaskiej łyżeczki sody
- 60 ml mleka
- opakowanie przyprawy do piernika (cynamon, goździki, imbir, kardamon itp.)
- marcepan:
- 250g migdałów
- 250g cukru pudru
- 30ml wody likieru Amaretto
- pół łyżeczki aromatu migdałowego
- dżem malinowy lub inny ulubiony np. morelowy, powidła śliwkowe, rozpuszczona gorzka czekolada itp.
- lukier biały
- złoty barwnik spożywczy

Sposób przygotowania:

1 Piernik:

Miód, cukier i masło podgrzewamy w rondelku, nie doprowadzając do zagotowania.

Do chłodnej lub ewentualnie letniej masy dodajemy stopniowo mąkę, jajka, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, sól oraz przyprawę do piernika. Ciasto cały czas wyrabiamy ręką.

Dokładnie wyrobione ciasto formujemy na kształt kuli. Wkładamy je do kamionkowego lub nowego emaliowanego garnka. Przykrywamy czystą lnianą ściereczką. Umieszczamy w chłodnym miejscu, by powoli dojrzało. Ciasto musi dojrzewać w suchym chłodnym miejscu co najmniej przez 2 tygodnie.

Dojrzałe ciasto dzielimy na 3 części, każdą wałkujemy. Wycinamy kształty za pomocą foremek. W połowie ciastek za pomocą mniejszej foremki wycinamy otwory.

Pieczemy na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Piecyk powinien być nagrany do 180 stopni C. Pierniczki pieczemy około 12-15 minut.

Bezpośrednio po upieczeniu ciasto piernikowe staje się twarde, ale po 2-3 dniach kruszeje. Aby ciasto skruszało należy przełożyć pierniczki do słoików lub woreczków

Marcepan:

Migdały wsypujemy do szklanej miski i zalewamy wrzątkiem. Moczymy je przez 10-15 minut.

Migdały obieramy ze skórki. Migdały osuszamy na lnianej/bawełnianej ściereczce kuchennej.

Osuszone migdały prażymy na suchej patelni, studzimy.

Następnie migdały miksujemy w robocie. Zmielone migdały wyrabiamy z cukrem pudrem, amaretto i olejkami migdałowymi.

Jeśli masa jest zbyt sucha i się kruszy należy dodać trochę amaretto lub wody.

Gotowy marcepan owijamy folią spożywczą i przechowujemy w lodówce.

Wykończenie pierniczek:

Ostudzone pierniczki przekładamy masą marcepanową w otwór wkładamy dżem. Ciastka dekorujemy złotym lukrem. Gdy lukier zastygnie pierniczki przekładamy do woreczków strunowych lub słoików i odstawiamy na 2-3 dni do skruszenia.

Twoje notatki do przepisu: