

Pierniczki z marmoladą (alpejskie)



Autor: **Pieprzyczantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4801**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 15 dkg masła
- 2/3 szklanki miodu
- 4 żółtka
- 1 białko
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżeczki sody
- 3 łyżki śmietany 18%
- 2 łyżki kakao
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- marmolada
- Na polewę:
 - 1/2 kostki masła (kostka 20 dkg)
 - 3 łyżki kakao
 - 5 łyżek cukru
 - 1 łyżeczka żelatyny
- Dodatkowo do dekoracji posypka

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku roztopiłam miód i masło. Dodałam przyprawę do piernika oraz kakao i wymieszałam. Doprowadziłam do lekkiego wrzenia. W oddzielnym kubeczku wymieszałam śmietanę i sodę. Pozostawiłam do wyrośnięcia.



- 2 Białko ubiłam z cukrem, dodałam żółtka.
Mąkę przesiałam, dodałam ostudzony miód z masłem oraz ubite jajka z cukrem. Na koniec dodałam śmietanę z sodą i wyrobiłam ciasto.
Ciasto było dość kleiste. Wyrobione ciasto wstawiłam do lodówki na całą noc.
Następnego dnia schłodzone ciasto rozwałkowałam na grubość ok. 3 mm, bardzo mało podsypywałam mąką.
Wykrawałam foremką serduszka. Na połowie z tej ilości co mi wyszła łyżeczką nakładałam marmoladę. Nakładając górę pierniczka dociskałam tak by pozbyć się powietrza ze środka. Dociskałam na koniec jeszcze raz foremką by brzegi dobrze się skleiły



- 3 Piekłam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Kładłam je w odstępach od siebie, bo pierniczki rosły podczas pieczenia. Piekłam w 180 stopniach przez 10 minut.



- 4 Na koniec polałam je polewą czekoladową.
Masło roztopiłam i dodałam kakao oraz cukier. Mieszałam do połączenia się składników. W 1/4 szklance gorącej wody rozpuściłam żelatynę i dolałam do polewy. Tak przygotowaną polewą polałam pierniczki



Twoje notatki do przepisu: