Piernik w polewie czekoladowej

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 szt.
- masło - 15 dag
- cukier - 1 szklanka
- miód - 2 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- czekolada deserowa - 10 dag
- śmietana - 1 łyżka
- powidła śliwkowe - 20 dag
- płatki migdałowe - kilkanaście

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondlu roztopić masło, dodać cukier, cukier waniliowy i wymieszać. Do gorącego dodać miód, 2 łyżki powideł, przyprawę do pierników, cynamon, wymieszać. Następnie lekko przestudzić, dodać sodę, mleko oraz roztrzepane jajka. energicznie wymieszać. Ciągle mieszając dodawać stopniowo przesianą mąkę wymieszaną z kakao, dokładnie wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia foremki keksowej o wymiarach 34/8 cm i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 40- 45 minut w temp 175 stopni.

KROK 2: Po całkowitym ostudzeniu ciasto przekroić na pół i przełożyć pozostałymi powidłami.

KROK 3: Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać śmietanę, wymieszać i oblać ciasto. Po wierzchu posypać płatkami migdałowymi.