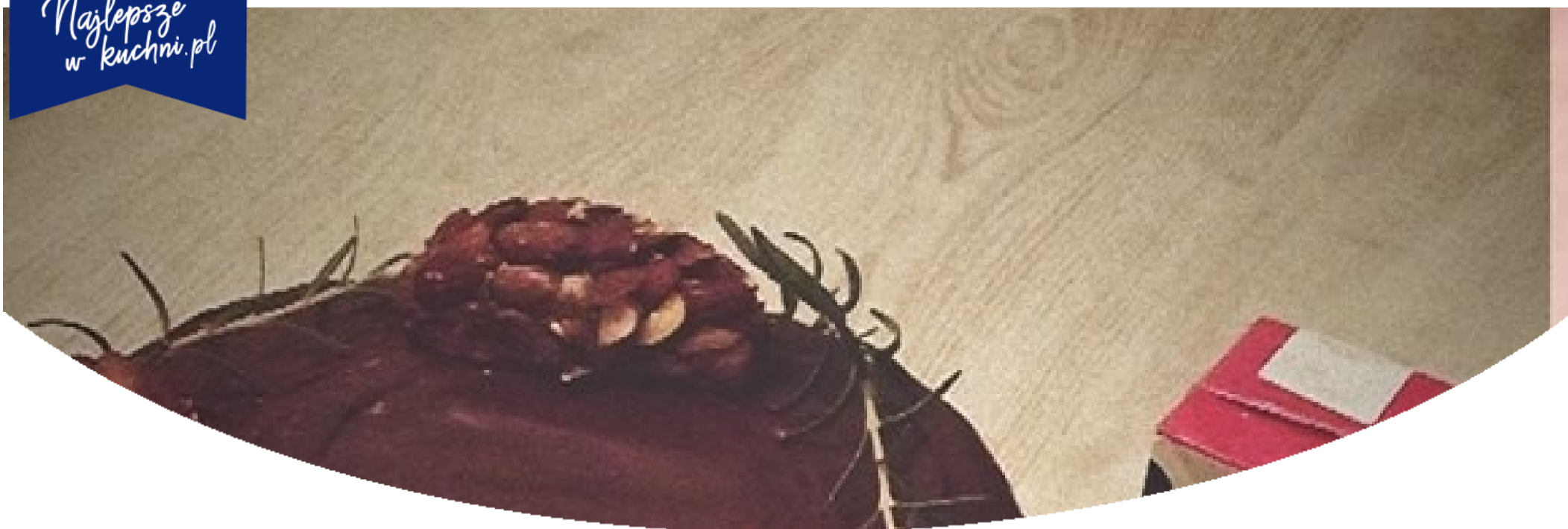




Torcik piernikowy

Autor: Iwona Tylczyńska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wykonanie

Wykonanie blatów piernikowych

Przygotować okrągłą formę o średnicy ok. 23 cm, na spód wyłożyć papier do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C (góra-dół). Do dużej miski wsypać suche składniki: mąkę, dodać cukier, kakao, przyprawę piernikową, kawę, cukier wanilinowy, cynamon, proszek do pieczenia, sodę oraz szczyptę soli. Dokładnie wszystko wymieszać. Do rondelka wlać mleko z miodem, dodać margarynę, wszystko wymieszać i podgrzać do rozpuszczenia się margaryny i miodu, przestudzić. Do czystej miski wlać maślanke, dodać jajka oraz rum. Wlać mieszanke mleka, margaryny i miodu i zmiksować. Przełać mokre składniki do suchych i zmiksować na jednolitą masę. Ciasto podzielić na 3 równe części. Pierwszą część ciasta tj. 1/3 wlać do okrągłej foremki i wstawić do piekarnika, piec przez ok. 30 minut, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć ciasto z piekarnika i studzić na kratce. Podobnie postąpić z pozostałym ciastem. Ostudzić przed przełożeniem kremem.

Wykonanie kremu

Do suchej miski miksera włożyć mascarpone i wlać śmietankę, dodać cukier puder i ubijać, aż krem będzie puszysty i sztywny tj. ok. 5 minut. Pod koniec ubijania dodać cynamon i śmietan-fix. Pierwszy krążek ciasta położyć na paterze, skropić 3 łyżkami wystudzonej kawy rozpuszczalnej, posmarować 2 łyżkami powideł i wyłożyć 1/3 ilość masy. Powtórzyć z dwoma krążkami, resztę kremu rozsmarować na wierzchu tortu. Wierz tortu udekorować dripem czekoladowym oraz szyszkami zrobionymi z marcepanu i migdałów. Wstawić do lodówki na 3-4 godz. lub na całą noc.

Torcik piernikowy

BLATY PIERNIKOWE:

- 400 g mąki
- 300 g drobnego cukru
- 1 łyżka kakao
- 20 g przyprawy piernikowej
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczki sody oczyszczonej
- 150 ml mleka ŁACIATE 3,2%
- 3 łyżki miodu
- 250 g margaryny
- 300 ml maślanki MRAĞOWSKIEJ
- 3 jajka
- 3 łyżki rumu
- KREM ŚMIETANKOWO-CYNAMONOWY:
- 500 ml schłodzonej śmietanki 36% Łaciata
- 250 g mascarpone
- 3 łyżek cukru pudru
- 2 op. śmietan-fix
- 1 łyżeczka cynamonu

DODATKOWO

- nasączenie: 9 łyżek wystudzonej kawy rozpuszczalnej
- 6 łyżek powideł śliwkowych
- baton marcepanowy, migdały przekrojone na pół
- drip cake:
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g śmietanki 30% Łaciata
- łyżka masła Łaciate