

Piernik „Last Minute”

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: keksówka o długości 30 cm

Czas pieczenia: 50 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 250 g masła, 50 g płynnego miodu, 20 g ciemnego kakao i 30 g przyprawy do piernika.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość rozpuścić i wymieszać. Temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę. Tak przygotowany płyn odlać do miseczki, całkowicie wystudzić.
4. Do czystego naczynia miksującego zamontować motylek, wbić 3 całe jajka i wsypać 150 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć jajka z cukrem. Czas 2 minuty, prędkość 5.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć motylek, założyć nóż. Wsypać 250 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia, dodać 300 g powideł śliwkowych oraz wlać przestudzony płyn z miseczki.
6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem wymieszać. Czas 2 minuty, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż. Formę keksówkę o długości 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto do formy.
8. piekarnik nagrzać do 170°C, piec piernik około 50 minut.
9. 200 g mlecznej czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej. Wlać mleko, całość dobrze wymieszać przy pomocy różgi kuchennej.
10. Polewę wylać na przestudzony piernik. Na wierzch posypać drobno posiekane

orzechy włoskie.

Wskazówki :

Uwaga! Forma keksówka po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!