Piernik świąteczny z powidłami śliwkowymi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 15
Czas pieczenia: 75 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 200 g czekolady połamanej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać czekoladę – czas 10 sekund, prędkość 6
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć czekoladę do innych naczyń (2 miski) dzieląc czekoladę na 2 części po 100 g.
3. Przygotować polewę czekoladową: W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 30 g masła, wlać 100 g śmietanki 30%. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać 100g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, pozostawić na 1 minutę. Wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 2.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć polewę do innego naczynia, przestudzić.
6. Dzbanek i nóż umyć, osuszyć.
7. Przygotować suche składniki piernika: 250 g mąki, 30 g mąki ziemniaczanej i 3 łyżeczki proszku do pieczenia przesiać razem przez sitko.
8. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 200g miękkiego masła dodać 170 g miodu, 100 g cukru i 1 opakowanie przyprawy do piernika. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Podgrzać – temperatura 75˚C, czas 7 minut, prędkość 1.

9. Otworzyć pokrywę, wsypać kolejne 100 g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka , ogrzewać – temperatura 75˚C, czas 1 minuta, prędkość 1. Otworzyć pokrywę, pozostawić do przestudzenia na ok 30 min.
10. Do przestudzonej masy wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać 4 jaja, 2 łyżki alkoholu, cukier waniliowy oraz 2 łyżki soku z cytryny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.
11. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160˚C, piec ok 75 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.
12. Po upieczeniu pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremki, zdjąć papier do pieczenia, pozostawić do ostudzenia.
13. Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż na pół, spodnią część posmarować dokładnie powidłami śliwkowymi. Przykryć wierzchnią częścią. Polać polewą czekoladową, delikatnie ją rozmarować.

Wskazówki :

Foremka do keksu może być podobnych, lecz nie identycznych rozmiarów.

Ciasto można przekroić na 3 części. W takim przypadku będą 2 warstwy powideł.

Ciasto najlepiej smakuje następnego dnia po przygotowaniu.

Ciasto można przygotować kilka dni wcześniej.

Jeśli polewa czekoladowa zbyt mocna wystygnie – będzie gęsta. Do smarowania ciasta można ją lekko podgrzać w gorącej kąpieli wodnej (wstawić naczynie z polewą do naczynia z gorąca wodą) lub podgrzać w mikrofalówce.