KAKAOWY PIERNIK Z POWIDŁAMI

Kakaowy piernik z powidłami to szybkie i proste ciasto na świąteczny stół. Ciasto piernikowe z konfiturą jest smaczny i wilgotny. Ciasto przełożone powidłami smakuje wyśmienicie! Do tego piękna, zimowa dekoracja zachwyci rodzinę i gości przy świątecznym stole :). Polecam również pierniczki świąteczne i ciasteczka cynamonowe.

P.S. Ciasto na zdjęciu pieczone było w formie 24×24 cm (**skorzystaj z przelicznika foremek**). Jednak częściej piekę kakaowy piernik w większej formie 23×33 cm, dlatego podaję proporcje na ten wymiar. Takiej formy użyłam na filmie.

Składniki na formę 23×33 cm:

- 2 jajka (rozm. 'L')
- 180 ml mleka
- 160 ml oleju np. rzepakowego
- 170 g drobnego cukru
- 200 g dżemu/konfitury porzeczkowej
- 330 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 12 g ciemnego kakao (1 1/2 łyżki)
- 1 3/4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu

Dodatkowo:

- ok 300 – 350 g powideł

Polewa czekoladowa:

- 50 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
- 100 g mlecznej czekolady
- 80 g gorzkiej czekolady (64%)

W małym rondelku topimy masło. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Od razu polewamy ciasto. Gdy polewa ostygnie zrobi się za gęsta.

Wykonanie:

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy: jajka, mleko, olej, cukier oraz dżem/konfiturę porzeczkową.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, przyprawą do pierników oraz cynamonem.
3. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o wym. 23 x 33 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).

4. Piernik z konfiturą **pieczemy ok 35 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**. Studzimy.
5. Ostudzony piernik kroimy na dwa równe blaty. Dolny blat smarujemy powidłami i nakładamy górny blat ciasta. Kakaowy piernik z powidłami dekorujemy polewą czekoladową.
6. Dodatkowo można zrobić dekoracje z białej czekolady, zabarwionej barwnikami spożywczymi. Na filmie pokazałam jak można to zrobić.

Dekoracja z białej czekolady:

- 20 ml mleka lub śmietanki 30%
- 60 g białej czekolady
- biały barwnik/ wybielacz
- kolorowe barwniki spożywcze
- dodatkowo kilka perełek cukrowych (niekonieczne)

1. W małym rondelku podgrzewamy mleko. Gdy będzie gorące zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładką masę.
2. Dodajemy biały barwnik tzw. wybielacz i mieszamy. Czekolada biała jest tak naprawdę koloru kremowego i jeśli nie dodamy wybielacza, to nie wyjdzie nam ładny niebieski, tylko zielony (żółty + niebieski = zielony).
3. Dzielimy polewę na dwie równe części. Dodajmy do każdej kolorowy barwnik i mieszamy dokładnie.
   Ja dałam żółty i zielony do gwiazd, a śnieżynki zrobiłam białe i niebieskie.
4. Odstawiamy kolorowe polewy na bok i czekamy, aż trochę zgęstnieją, tak aby miały konsystencję lukru do dekorowania pierniczków.
5. Przekładamy polewy do worków cukierniczych. Odcinamy rogi i dekorujemy kakaowy piernik z powidłami.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Konfiturę porzeczkową można zamienić na inną ciemną konfiturę lub dżem.
3. Piernik kakaowy z polewą czekoladową najlepiej kroi się gorącym nożem. Wtedy polewa nie popęka.
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Źródło przepisu:
https://kuchniapelnasmakow.blogspot.com/2011/12/piernik-kakaowy-mojej-babci-i-mojej.html

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!