



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Piernik przekładany**

Po prostu bardzo smaczny

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- miód, 15 dag
- masło, 50 dag
- mąka , 50 dag
- żółtka, 3 szt.
- soda oczyszczona, 1 łyżk.
- przyprawa do pierników, 1 szt.
- cukier, 30 dag
- tłuszcz, 2 łyżk.
- bułka tarta , 3 łyżk.
- powidło śliwkowe, 4 łyżk.
- mleko, 2 szkl.
- kasza manna , 4 łyżk.
- cukier puder, 30 dag
- dżem, 20 dag
- kakao, 2 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

1 . Wszystkie składniki ciasta dokładnie wyrób mikserem na jednolitą masę . Naczynie z ciastem przykryj ściereczką i odstaw do lodówki . Ciasto powinno odpoczywać w chłodzie całą dobę .2 . Następnego dnia podziel ciasto na 4 części i każdą ułóż w osobnej foremce nasmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką . Placki piecz około 45 minut w temperaturze 180 stopni C .3 . Przygotuj krem : zagotuj mleko , wsyp kaszę mannę oraz cukier . Gotuj i mieszaj , aż masa zgęstnieje . Potem ostudź .4 . Miękkie masło utrzyj mikserem na puch . Nie przerywając ucierania , dodawaj po łyżce ugotowanej kaszy . Placki przekładaj na przemian dżemem i kremem z kaszy manny , lekko dociskając .5 . Przygotuj polewę : masło stop , wsyp cukier , wlej kakao rozprowadzone niewielką ilością wody , wymieszaj . Po przestudzeniu polej piernik . Ciasto będzie najsmaczniejsze po 2 dniach .

