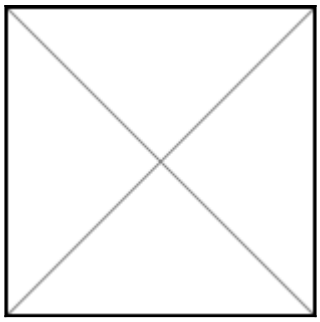

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Piernik z miodu rumienionego

Uważać by miód nie wykipiał

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- miód, 0.25 l
- goździki, 4 szt.
- cynamon, 1 łyżecz.
- gałka muszkatołowa, 1 łyżecz.
- woda, 6 łyżk.
- żółtka, 5 szt.
- cukier, 20 dag
- mąka , 50 dag
- białka, 5 szt.
- soda oczyszczona, 1 dag
- bakalie, 20 dag

Sposób przygotowania:

Miód z przyprawami ostrożnie zrumienić mieszając, aby nie wykipiał, dodać 3 łyżki wody gotowanej, przestudzić. Opłukać rodzynki, pokrajać orzechy i skórkę pomarańczową. Przygotować podłużne, wąskie blachy. Rozetrzeć tłuszcz z żółtkami, dodać miód i cukier, utrzeć. Ubić pianę. Pianę wyłożyć na żółtka z cukrem, dodać mąkę, wymieszać i wyrabiać ręką przez 20 minut. Rozpuścić sodę w wodzie zimnej, przegotowanej, dodać do ciasta sodę i bakalie, wymieszać starannie ręką, ciasto wyłożyć do formy, piec do l godziny w niezbyt wygrzanym piekarniku (160°). Ciasto nakłuć głęboko zaostrzonym drewienkiem,. a gdy wychodzi suche, ciasto wyjąć i trochę przestudzić w formie Piernik odkrajać nożem od formy, wyłożyć ostrożnie i ostudzić opierając o brzeg stolnicy. Piernik można polukrować lukrem czekoladowym.