



Tekst i zdjęcie: **Poduszkowiec** - Kuchcik (90)

Piernik na szybko

Ciasto przygotowuje się tak naprawdę z piernika w proszku (piernik kętrzyński), a przełożony kremem i dżemem jest najlepszy.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- galaretka czerwona, 1 szt.
- dżem, 0.5 szt.
- margaryna, 20 dag
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- mleko, 2 szkl.
- olej, 170 ml
- letnia woda, 1.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Piernik na szybkoSposób przygotowania (zgodnie z opisem na opakowaniu):Zawartość opakowania wymieszać z wodą w ilości 1,5 szkl. (380ml)Dodać 170 ml oleju (3/4 szklanki) i ponownie dokładnie wymieszać.Ciasto wyłożyć do formy uprzednio wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, odstawić na około 15 minut.Wstawić do nagrzanego piekarnika (180 stopni C) i piec około 45-60 minut.Upieczone ciasto przekroić na 3 części. Pierwszą część ciasta posmarować dżemem(najlepiej kwaskowatym, tutaj: morelowym), na dżem wyłożyć warstwę kremu budyniowego (tutaj jak do karparki) i przykryć drugą częścią ciasta, następnie wyłożyć na ciasto resztę kremu, a na krem galaretkę np. wiśniową, wierzch ciasta oblać roztopioną czekoladą mleczną z odrobiną kakao. Krem:1,5 szklanki mleka zagotować, a w 0,5 szkl. mleka rozmieszać dwa opakowania budyniów, po zagotowaniu mleka dodać rozmieszany proszek i chwilę pogotować. Do ostudzonego budyniu dodać margarynę i zmiksować mikserem do uzyskania jednolitej konsystencji. Jest przepyszny!

