

Kostka piernikowo-miodowa z kremem

Błat kruchy

CIASTO PÓŁKRUCHE	1.000 g
Margaryna 80 %	400 g
Jaja	100 g
łącznie Błat kruchy	1.500 g

Błat piernikowy

PIERNIK KLASYCZNY	600 g
Olej	250 g
Jaja	200 g
Woda	170 g
łącznie Błat piernikowy	1.220 g

Błat miodowy

MIODOWE SOFT	600 g
Olej	250 g
Jaja	250 g
Woda	100 g
łącznie Błat miodowy	1.200 g

Warstwa powideł

Powidła śliwkowe	1.500 g
łącznie Warstwa powideł	1.500 g

Krem o smaku czekoladowym

BAZA DARK	700 g
Woda (ok. 40°C)	400 g
Margaryna kremowa	800 g
Masło	300 g
spirytus	100 g
łącznie Krem o smaku czekoladowym	2.300 g



Polewa

KIDDY WEISS	800 g
Olej	100 g
łącznie Polewa	900 g

Kostka piernikowo-miodowa z kremem

wykonanie:

Wykonanie:

Forma 40 x 60 cm

Składniki blatu kruchego wymieszać do konsystencji kruszonki. Gotową kruszonkę rozsypać na papier do pieczenia i lekko przydusić, wypiec.

Temperatura wypieku: 200 °C

Czas wypieku: 10 minut

Składniki blatu piernikowego wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: 15 minut

Składniki blatu miodowego wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: 15 minut

Powidła podgrzać, rozsmarować na blat kruchy, a następnie przykryć blatem piernikowym.

KOMPLET Bazę Dark wymieszać z wodą i dodać do napowietrzonej margaryny z masłem. Pod koniec mieszania dodać spirytus. 2000 g kremu rozsmarować na blat piernikowy następnie przykryć blatem miodowym. Pozostały krem rozsmarować na wierzch. Całość schłodzić.

Składniki polewy podgrzać i wymieszać, rozlać na wierzch schłodzonego ciasta dekorując małymi piernikami.



Z dobrego upieczenia najlepsze!

