

Ciasto po upieczeniu powinno poleżeć ok.10 dni, aby zmiękło.

**CIASTO** : 800 g mąki pszennej, 200 g mąki żytniej, 500 g miodu, 1 1/2 szklanki cukru, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1 kopiasta łyżka przyprawy do pierników;

**MASA DO PRZEŁOŻENIA** : 250 g konfitury z pigwy lub renklod, po 100 g migdałów, orzechów (włoskie, laskowe), fig, rodzynek, smażonej skórki pomarańczowej, 1/2 szklanki miodu;

**poza tym** : masło i mąka do formy, polewa czekoladowa;

**Przygotować ciasto** : Jajka ubić z cukrem na pulchną masę. W rondelku zagrzać miód z przyprawą do pierników. Mąkę wymieszać z sodą, przesiać na stolnicę, zrobić dołek, wlać do niego miód i nożem zarobić ciasto. Dodać jajka i wyrabiać ciasto, aż będzie gładkie i lśniące. Przykryć ściereczką i odstawić na kilka godzin, aby „odpoczęło”. Formę wysmarować masłem i wysypać mąką. Piekarnik nagrzać do temp. 180 stopni C. Ciasto włożyć do formy i piec ok. 1 godziny, sprawdzając patyczkiem pod koniec tego czasu, czy ciasto upieczone. Ostudzone ciasto szczelnie zawinąć i odłożyć na ok. 10 dni, a następnie przełożyć

**masą.**

**Przygotować masę** : Migdały sparzyć, obrać ze skórek, posiekać razem z orzechami, figi pokroić drobno. Konfitury z miodem podgrzewać w rondelku tak długo, aż zgęstnieją. Dodać bakalie, smażyć jeszcze chwilę na małym ogniu, przestudzić. Ciepłą masą przełożyć piernik przekrojony na pół. Połać polewą czekoladową.

**według Danusi Pacześnej z Kłodzka**