

CIASTO: 500 g płynnego miodu, 700 g cukru, 150 g masła, 3 jaja, 50 g zmielonych orzechów laskowych, 50 g przyprawy piernikowej (mielony imbir, goździki, cynamon, kardamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie), 50 g kakao, filiżanka zaparzonej mocnej kawy, 1,5



kg mąki pszennej, 2 płaskie łyżeczki sody, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia;

MARCEPAN : 300 g migdałów, 300 g cukru pudru, kieliszek koniaku lub 3 łyżki soku cytrynowego;

LUKIER CZEKOLADOWY: 300 g cukru pudru, 50 g kakao, 50 g masła, 5 łyżek gorącego mleka;

POZA TYM: dżem malinowy lub powidła śliwkowe do przełożenia

Przygotować marcepan: przygotować na trzy dni przed pieczeniem piernika. Migdały wrzucić do wrzątku na 1 minutę i jeszcze gorące wyłuskać ze skórek, obsuszyć lekko w ciepłym piekarniku, po czym przepuścić 2 razy przez maszynkę. Zmielone migdały utrzeć w donicy, dodając cukier puder i koniak (lub sok z cytryny). Uartą masę podgrzewać w rondlu, ciągle mieszając, aż zacznie odstawać od dna. Zawinąć w wilgotną lnianą szmatkę i zostawić na trzy dni.

Przygotować ciasto : płynny miód, cukier i masło ucierać w misce, aż utworzy się płynna masa. Ciągłe ucierając dodawać po jednym jajku, wsypać zmielone orzechy, dodać korzenie, kakao, wlać kawę. Mąkę przesiać i wymieszać z sodą i proszkiem do pieczenia (soda podniesie ciężkie ciasto w pierwszych minutach pieczenia, proszek będzie je spulchniał przez cały czas pieczenia). Połączyć mąkę z masą miodową, ciasto dokładnie wyrobić i odstawić w chłodne miejsce na kilka naście godzin, można nawet na cały tydzień.

Ciasto podzielić na 3 części, cienko rozwałkować i upiec 3 placki. Piec ok. 30 minut w temp. ok. 180°C.

Gdy placki ostygną, dwa z nich posmarować dość grubo dżemem malinowym lub powidłami śliwkowymi i złożyć. Wierzch także posmarować cienko dżemem lub powidłami. Następnie rozwałkować na stolnicy posypanej cukrem pudrem cienki płat marcepanu wielkości placka piernikowego i nałożyć na górę. Trzeci placek piernikowy również posmarować cienko dżemem i tą właśnie stroną przyłożyć do marcepanu.

Piernik przykryć arkuszem papieru pergaminowego i obciążyć. Następnego dnia pokroić na niewielkie kostki i polukrować czekoladą lub lukrem czekoladowym.

Przygotować lukier czekoladowy: cukier puder, kakao, masło i mleko utrzeć na jednolitą masę. Płaskim pędzelkiem smarować kostki piernikowe.

ŚLĄSKI PIERNIK Z MARCEPANEM

Wpisany przez Dana

sobota, 24 lutego 2007 18:44 - Poprawiony niedziela, 07 grudnia 2008 20:10

według Poradnika Domowego Numer Specjalny 2/1998