

Gdy produktów masz końcówkę,
otwórz szybko swą lodówkę. Nim
jedzenie się zepsuje, pomyśl co nam
oferuje. Dobra więc jest to nauuczka
zrób

Pierniczek babci i wnuczka



Składniki na ciasto:

- 3 czubate szklanki mąki
- 2,5 szklanki mleka
- 5 łyżek powideł lub dżemu, które często zalegają w lodówce
- 3 łyżki śmietany lub jogurtu, którym często zbliża się termin przydatności do spożycia
- 2 łyżki miodu
- 1 szklanka cukru
- ¼ szklanki oleju
- 2 jajka
- 2 czubate łyżki kakao
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki sody

Składniki na polewę:

- Resztki rozpoczętej czekolady, np. czekoladowe mikołaje lub czekolady gorzkie za którymi nie przepadam
- Wiórki kokosowe

Składniki na masę serową:

- 1 opakowanie serka mascarpone
- 250 g twarogu półtłustego
- Pół szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Przekładamy wszystkie produkty na ciasto do dużego naczynia i miksujemy mikserem na gładką masę, do połączenia składników. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Jeżeli okaże się za gęste, można dodać mleka lub śmietany/jogurtu. Przygotowane ciasto wykładamy na blachę o wymiarach 25x40 cm, wyłożoną wcześniej papierem do pieczenia. Piernik pieczemy 50 minut, w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Pod koniec pieczenia rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej i polewamy nią upieczone ciasto. Posypujemy całość wiórkami kokosa. Po wystygnięciu, przecinamy ciasto wzdłuż na dwie części i przygotowujemy masę serową. Do blendera przekładamy mascarpone, twaróg oraz cukier puder i miksujemy do momentu aż masa będzie gładka, i bez grudek. Gotową masą przekładamy nasz piernik. Ciasto najlepiej smakuje kolejnego dnia.

SMACZNEGO!