

Piernikowe tiramisu

50—60 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. W misce wymieszaj mąkę, sól i przyprawę do piernika. Do rondelka przełóż cukier, miód, smalec i mleko. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści.
2. Zdejmij rondelek z ognia i od razu dodaj sodę oczyszczoną. Dokładnie wymieszaj drewnianą łyżką, a następnie, cały czas mieszając, przelej masę do suchych składników. Gdy ciasto zacznie przypominać kruszonkę, dodaj jajko i zagnieć na miękkie, gładkie ciasto.
3. Podziel ciasto na dwie części. Każdą rozwałkuj na prostokąt pomiędzy dwoma lekko oprószonymi mąką arkuszami papieru do pieczenia. Pokrój każdy prostokąt na 10–12 równych kawałków, formując pierniczki. Nie muszą być idealnie równe, ponieważ później zostaną ułożone warstwami w naczyniu i przykryte kremem. Przełóż pierniczki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz przez 3–4 minuty. Następnie przełóż je na kratkę do wystudzenia i upiecz pozostałą partię. Pozostaw pierniczki do całkowitego ostygnięcia, a w tym czasie przygotuj krem.
4. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob ziarenka. Do przygotowania kremu przełóż mascarpone i lekko podgrzany krem Biscoff do miski. Ubijaj przez około minutę. W osobnej misce ubij śmietankę kremówkę z ziarenkami wanilii na miękką pianę. Za pomocą szpatułki delikatnie połącz masę mascarpone z ubitą śmietanką.
5. Wlej kawę do małej miseczki i dodaj rum. Krótko zanurzaj pierniczki w mieszance kawowej, a następnie układaj je w naczyniu do serwowania. Rozprowadź na nich połowę kremu, ułóż kolejną warstwę nasączonych pierniczków i przykryj pozostałym kremem. Wstaw deser do lodówki na kilka godzin lub na całą noc. Następnego dnia udekoruj odrobiną kremu Biscoff i pozostałymi pokruszonymi pierniczkami. Podawaj schłodzone.

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

Na pierniczki:

55 g	Miód
25 g	Smalec
80 g	Cukier
1 szt	Jajko, małe
1 łyżka	Mleko
0.5 łyżeczki	Soda oczyszczona
250 g	Mąka pszenna
1 łyżka	Przyprawa korzenna do Piernika
	Szczypta soli

Na krem:

250 g	Mascarpone
150 g	Krem Biscoff oraz dodatkowa porcja do dekoracji
350 ml	Śmietanka kremówka
1 szt	Wanilia Bourbon laska
100 ml	Zaparzona kawa
1 łyżka	Rum