

Piernikowy nagi tort

60–90 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C (termoobieg). Wyłóż 3 tortownice brązowym papierem.
2. Przygotowanie ciasta: dodaj do miski mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier, cynamon i przyprawę korzenną do piernika. Stopniowo dodawaj i mieszaj roztopione masło, jajka, miód i maślankę, aż do uzyskania jednolitego ciasta.
3. Rozłóż masę do trzech tortownic. Piecz ciasto przez 20–25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170°C (termoobieg). Wyjmij ciepłe ciasto z tortownic. Następnie pozostaw je do ostygnięcia.
4. Przygotowanie kremu: ubij śmietanę i dodaj przyprawy. Posmaruj jedną warstwę ciasta 1/3 kremu. Ułóż na przemian warstwy ciasta i kremu, a na końcu posmaruj kremem wierzch. Za pomocą szpatułki usuń krem z boku ciasta, aby uzyskać typowy wygląd nagiego tortu.

   WSKAZÓWKA: Udekoruj ciasto laskami cukrowymi, świeżymi żurawinami, gałązkami jodły i świątecznym dekoracjami. Smacznego!

5

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

320 g	Mąka pszenna
2 łyżki	Kakao w proszku
1 szt.	Krem Tartar
180 g	Cukier
200 g	Masło
4 łyżki	Miód
3 szt.	Jajko
230 ml	Maślanka
2 łyżki	Cynamon mielony
1 op.	Przyprawa korzenna do Piernika

Na krem

250 ml	Śmietana kremówka
1 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Cynamon mielony
1 szt.	Wanilia Bourbon laska