



# 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 maślanekę, 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 świątecznymi dekoracjami. Smacznego!

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

### 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	Maślanek
2 łyżki	♦ Cynamon mielony
1 op.	♦ Przyprawa korzenna do Piernika

### Na krem

250 ml	Śmietana kremówka
1 op.	♦ Cukier z prawdziwą Waniłą Bourbon
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony
1 szt.	♦ Waniła Bourbon laska

