



# WYJĄTKOWY Tort Piernikowy

90 MINUT

8

WEGETARIAŃSKIE

ŚREDNIE

## SKŁADNIKI

### CIASTO

200 g gorzkiej czekolady  
200 g masła  
100 g mąki  
200 g cukru  
6 jajek  
1 łyżeczka przyprawy piernikowej  
1 szklanka ulubionych orzechów, daktyli i rodzynek

### KREM

100 g gorzkiej czekolady  
100 g tahiny Jasmeen  
20 g miodu  
5-6 łyżek mleka lub napoju ryżowego/owsianego  
łyżeczka proszku do pieczenia  
1 opakowanie konfitury z płatków róż  
granat i płatki róży do ozdoby

Korzenny aromat piernika, który wypełnia dom to zwiastun nadchodzących świąt. Mieszkankę cynamonu, gałki muszkatolowej i goździków świetnie dopełni sezamowy aromat tahiny, który Samar Khanafer dodała do czekoladowego kremu, którym przełożyła piernik. Ten przepis z pewnością zaskoczy świątecznych gości – to prawdziwy miks tradycji z orientalną nutą.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Masło podgrzewamy i rozpuszczamy z czekoladą. Jajka ubijamy wraz z cukrem i przyprawą piernikową, dodajemy mąkę a następnie przestudzoną masę czekoladową. Kiedy składniki się połączą, dodajemy posiekane ulubione orzechy, daktyle i rodzynki. Pieczemy w 160 stopniach C przez 60-75 minut (w zależności od wielkości blachy) aż do momentu, kiedy po wsadzeniu drewnianego patyczka, będzie on suchy.

## PRZEPIS NA KREM:

Zaczynamy od rozpuszczenia czekolady. Na małym ogniu podgrzewamy garnek z wodą, kiedy ta zaczynie się gotować, na górę kładziemy metalową lub szklaną miskę. Do miski wkładamy część czekolady wraz z mlekiem/ napojem ryżowym lub owsianym. Delikatnie mieszamy. Kiedy czekolada się roztopi, dodajemy kolejną część i całość mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia. Następnie dodajemy miód i tahinę. Całość dobrze mieszamy. Kiedy ciasto ostygnie, przekrajamy je na pół i przekładamy masą czekoladową. Opcjonalnie można też posmarować konfiturą z płatków róż. Górę również smarujemy kremem i posypujemy granatem oraz płatkami róż.

## RADA

Przyprawę piernikową możecie też zrobić samodzielnie w domu. Zmielcie: 3 duże laski cynamonu, 1 małą gałkę muskatołową, 1 łyżeczkę suszonego imbiru, 5-6 ziaren ziela angielskiego, 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu w ziarnach, 1 łyżeczkę ziaren kardamonu, 1 łyżeczkę goździków, 1 sztukę anyżu gwieździstego lub 1 łyżeczkę ziaren anyżu. Pamiętajcie, aby przyprawy w ziarnach (prócz pieprzu) przed mieleniem, delikatnie podgrzać na patelni.

[← zobacz wcześniejszy przepis](#)



**POLITYKA PRYWATNOŚCI**

**LEVANT.PL**

**SKLEP.SMACZNEGO.PL**