

Tort Piernikowy

Korzenny aromat piernika, który wypetnia dom to zwiastun nadchodzących świąt. Mieszanekę cynamonu, gałki muszkatołowej i goździków świetnie dopełni sezamowy aromat tahiny.

SKŁADNIKI

- 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 tahini 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



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 potężają, dodajemy posiekane ulubione orzechy, daktyle i rodzynek. Pieczemy w 160 stopniach 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 zacznie 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 tahini. Całość dobrze mieszamy. Kiedy ciasto ostygnie, przekrajamy je na pół i przekładamy masą czekoladową. Opcjonalnie można je też posmarować konfiturą z płatków róż. Górę również smarujemy kremem i posypujemy granatem oraz płatkami róż.