

CIĄSTO PIERNIKOWE Z ANANASEM

Piernik:

<u>Piernik Krakowski</u>	<u>500 g</u>
<u>Cukier</u>	<u>550 g</u>
<u>Jaja</u>	<u>600 g</u>
<u>Olej</u>	<u>425 g</u>
<u>Woda</u>	<u>50 g</u>

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach około 5 min

Po wymieszeniu na jednolitą masę, ciasto wylewamy na dwie formy 20/60 wyłożone papierem do pieczenia.

Pieczemy w temp. 180°C przez około 30 min

Pianka:

<u>Galaretka ananasowa</u>	<u>100 g</u>
<u>Gorąca woda</u>	<u>500 g</u>
<u>Śmietanka kremówka 30 %</u>	<u>500 g</u>
<u>Cukier puder (1 łyżka)</u>	

Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do wystudzenia.

Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder i ostudzoną galaretkę. Jeszcze chwilę mieszamy masę aż dobrze połączy się z galaretką

Żelka Ananasowa

<u>Frużelina (nadzienie Ananasowe)</u>	<u>500 g</u>
<u>Woda</u>	<u>100 g</u>
<u>Żelatyna</u>	<u>20 g</u>

Żelatynę rozpuszczamy w wodzie i mieszamy z nadzieniem Ananasowym. Tak przygotowaną masę owocową wylewamy na blachę i wstawiamy do chłodni. Zastygniętą żelkę kroimy w paski.

Na dno foremki wyłożonej papierem do pieczenia przekładamy 1 blat ciasta, na blat kładziemy żelkę ananasową pokrojoną w paski przykrywamy masę kremową i drugim blatem piernikowym.