

JOGURTOWIEC PIERNIKOWY

Ciasto:

<u>Piernik Gasper</u>	<u>500 g</u>
<u>Jaja</u>	<u>200 g</u>
<u>Olej</u>	<u>100 g</u>
<u>Woda</u>	<u>50 g</u>
<u>Jabłka kostka</u>	<u>150 g</u>

Masa:

<u>Jogurt grecki</u>	<u>500 g</u>
<u>Mleko</u>	<u>500 g</u>
<u>Krem Wykwintny Gasper</u>	<u>250 g</u>
<u>Jabłka 1/8</u>	<u>200 g</u>
<u>Żelatyna</u>	<u>25 g</u>
<u>Woda</u>	<u>150 g</u>
<u>cynamon do smaku</u>	

Beza:

<u>Beza GASPER</u>	<u>200 g</u>
<u>Cukier</u>	<u>200 g</u>
<u>Woda</u>	<u>200 g</u>

Ciasto przekładamy do formy (20/60) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 35-45 minut.

Krem Wykwintny mieszamy z wodą i ubijamy na sztywno pod koniec dodajemy jogurt grecki z cynamonem i dodajemy płynną, przestudzoną żelatynę. Na sam koniec do masy dodajemy jabłka 1/8. Masę przekładamy na wystudzony spód piernikowy.

Bezę GASPER, cukier i wodę wymieszać i ubić na sztywną masę. Bezę wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 140 stopni na około 1 godzinę. Studzimy w wyłączonym piekarniku. Wystudzoną bezę przenosimy delikatnie na masę cynamonowo-jogurtową z jabłkami. Wierzch oprószamy cukrem pudrem wymieszanym z kakao i cynamonem.