

PIERNIKOWO-KOKOSOWE



CIASTO PIERNIKOWE

PIERNIK GASPER	1000 g
JAJA	400 g
OLEJ	200 g
WODA	150 g

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach 3 – 4 min.

Po wymieszaniu ciasto wylewamy na 2 blachy 60/20 wcześniej wyłożona papierem i pieczemy w temp. 190°C przez około 20 min.

Masa Kokosowa

MIX KOKOSANKA	500 g
KREM PERFEKCJA	30 g
OLEJ	15 g
WODA	175 g
BEZA GASPER	60 g
WODA	60 g
CUKIER	60 g

Mix kokosanka wymieszać z kremem, olejem i wodą

Beze cukier i wodę ubić na sztywną masę. Ubitą beze wymieszać z przygotowaną masą kokosową i rozsmarować na blachę wyłożoną papierem. Pieczemy w temp. 180 -190°C przez około 20 min . Wypieczone blaty studzimy

1 blat piernikowy smarujemy marmoladą a następnie kładziemy blat kokosowy który również smarujemy marmoladą i przykrywamy 2 blatem piernikowym
Na wierzch ciasta smarujemy cienko marmoladę i polewamy czekoladą

