

Pierniczki

Składniki:

Na jedną formę do pieczenia (18 sztuk) | Czas przyrządzenia: 30 minut | Czas pieczenia: 20 minut | Jedna sztuka zawiera ok. 160 kcal

- 50 g czekolady półgorzkiej
- 100 g miękkiego masła
- 80 g cukru pudru
- 1 opak. cukru waniliowego
- 1 jajko (rozmiar M)
- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 2 łyżki brązowego rumu (zamiennie śmietany)
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki zmielonego cynamonu
- 100 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na polewę i do dekoracji:

- 75 g konfitury morelowej
- 100 g polewy z gorzkiej czekolady
- 2 łyżki migdałów w słupkach

Dodatkowo:

- masło i papier do pieczenia do formy

Przyrządzenie:

1. Przać piekarnik do temperatury 160°C. Przegródkę i formę posmarować cienką warstwą tłuszczu. Aby ułatwić sobie wyjmowanie pierniczek, wyłożyć formę paskiem papieru do pieczenia (16 x 40 cm), tak aby papier lekko wystawał po obu stronach.
2. Czekoladę pokroić, roztopić w gorącej kąpeli wodnej i nieco ostudzić.
3. Masło, cukier puder i cukier waniliowy utrzeć do uzyskania puszystej konsystencji. Dodać jajko, wymieszać.
4. Dodać orzechy laskowe, rum, przyprawy i płynną czekoladę, wymieszać.
5. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy.
6. Ciasto rozprowadzić równomiernie w formie, a następnie włożyć przegródkę. Piec w piekarniku przez ok. 20 minut (środkowa szyna). Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem.

- Wyjąć przegródkę z formy. Podgrzać konfiturę morelową i posmarować nią pierniczki, gdy są jeszcze ciepłe.
- Przełożyć pierniczki wraz z papierem do pieczenia na kratkę do studzenia ciast.
- Polewę czekoladową podgrzać zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ostudzone pierniczki posmarować polewą, rozdzielić przed wyschnięciem i posypać migdałami w słupkach.

Wersja dla niecierpliwych: Można zrezygnować z konfitury i polewy, a zamiast tego po włożeniu przegródki posypać poszczególne porcje posiekanymi migdałami, pistacjami, orzechami laskowymi, suszonymi owocami lub czekoladą. W ten sposób uzyskają Państwo mieszankę pierniczków o różnych smakach!

Kawowe ciasteczka brownie

Składniki:

Na jedną formę do pieczenia (18 sztuk) | Czas przyrządzania: 25 minut | Czas pieczenia: 25 minut | Jedna sztuka zawiera ok. 220 kcal

- 250 g gorzkiej czekolady (zawartość kakao min. 70%)
- 40 ml mocnej, świeżo zaparzonej kawy (np. Tchibo „Latin Grande”)
- 150 g masła
- 200 g brązowego cukru
- 3 jajka (wielkość M)
- 100 g mąki
- szczypta soli
- 1 łyżka pokruszonych ziaren kakaowca

Dodatkowo:

- masło do natłuszczenia formy

Przyrządzenie:

- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Przegródkę i formę posmarować cienką warstwą tłuszczu.
- Czekoladę posiekać.
- Zagotować kawę, masło i cukier, ciągle mieszając, a następnie zdjąć z ognia. Dodać 200 g posiekanej czekolady, rozpuścić i odstawić do ostygnięcia na ok. 10 minut.
- Jajka wbijać kolejno do masy czekoladowej, mieszając każdorazowo przez ok. 1 minutę.
- Dodać mąkę, sól i pozostałą posiekaną czekoladę, wymieszać.
- Ciasto rozprowadzić równomiernie w formie, posypać pokruszonymi ziarnami kakaowca, a następnie włożyć przegródkę.
- Piec w piekarniku przez ok. 20 minut (Środkowa szyna). Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem. Pozostawić na krótko do ostygnięcia i wyjąć przegródkę z formy.

Wskazówka: Użycie kawy Tchibo „Colombia Fino” pozwoli uzyskać bezkofeinową wersję wypieku!

Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone