PIERNIK ŚWIĄTECZNY Z MASĄ ŚLIWKOWĄ I ORZECHOWĄ (dojrzewający)

Składniki (z podaniem gramatury)
Przepis na cztery pierniki pieczone w formie typu ,,keksówka". Piernik jest pracochłonny ale jego smak jest jedyny w swoim rodzaju. Jego przygotowanie rozpoczynamy już na początku listopada.

Ciasto:
- 500 g miodu prawdziwego
- 250 g margaryny lub masła
- 1 kg mąki
- 120 ml mleka
- 3 jajka roztrzepane
- 2 opakowania przyprawy do piernika
- 2 szkl. cukru
- 2 łyżeczki sody
- szczypta soli

Masa orzechowa:
- 1 szkl. cukru pudru
- 250 g mielonych orzechów włoskich
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka wódki
- 15 łyżek mleka

Masa czekoladowo- śliwkowa
- 600 g powideł śliwkowych i ewentualnie 100 g suszonych śliwek
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 1 łyżka wódki
Dokładny opis sposobu wykonania potrawy

Wykonanie:
12 listopada – przygotowanie ciasta piernikowego:
Margarynę lub masło, miód i cukier zagotować do połączenia się składników. Wszystko ostudzić. Mąkę z sodą przesiać do miski, wlać ostudzoną masę, dodać roztrzepane jajka, wsypać przyprawę do pierników, dodać sól i mleko. Wszystko wyrobić drewnianą łyżką. Nakryć folią spożywczą. Odstawić najlepiej do piwnicy, w chłodne miejsce.
8 grudnia – pieczenie pierników
Przygotowane wcześniej ciasto, wyłożyć na stolnicę. Podzielić na 4 części. Foremki ,,keksówki" wyłożyć papierem do pieczenia. Włożyć ciasto. Pierniki piec w temp. 180 stopni przez ok. 50 minut. Każdy piekarnik piecze inaczej, więc najlepiej sprawdzić za pomocą patyczka.

Ostudzone pierniki zawinąć w ścierkę, zamknąć w pojemniku i odstawić w chłodne miejsce.
15 grudnia – przekładanie pierników masami
Masa orzechowa: do garnka wlać mleko, dodać cukier i orzechy. Do ciepłej masy dodać olejek migdałowy, masło i wódkę. Dobrze wymieszać. Przekładać pierniki ciepłą masą.
Masa czekoladowo – śliwkowa: Powidła czekoladowe podgrzać w garnku, dodać połamaną czekoladę. Podgrzewać tak długo aż się rozpuści. Na koniec dodać wódkę. Do masy można dodać również pokrojone drobno suszone śliwki, aczkolwiek to wedle uznania.
Każdy piernik podzielić na trzy części. Trzeba to robić ostrożnie bo pierniki są jeszcze twarde. Na pierwszą warstwę piernika wyłożyć masę orzechową, na to druga część piernika, następnie masa czekoladowo – śliwkowa i piernik. Masy czekoladowo – śliwkowej jeszcze sporo zostanie, gdyż każdy z pierników należy jeszcze z wierzchu nią precyzyjnie posmarować. Obsmarowane pierniki należy zawinąć w folię aluminiową i odstawić w chłodne miejsce.
23 grudnia – oblewanie pierników polewą czekoladową i dekoracja
Każdy z pierników oblać polewą czekoladową. Można zrobić własną, ulubioną (np. 2 gorzkie lub mleczne czekolady rozpuścić ze 140 ml. śmietanki 30%) lub wykorzystać już gotową. Pierniki udekorować wedle własnego pomysłu i kreatywności.

