



# Piernik z kremem

## Składniki

### Ciasto:

- 1 kg Mąki Basi Tortowej
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 3 jajka
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 4 dag świeżych drożdży
- 37 dag miodu
- 3 łyżki śmietany 18%
- 1 opakowanie przyprawy do piernika

### Krem:

- 1 litr mleka
- 9 łyżek kaszy manny
- 6 łyżek cukru
- 20 dag masła

## Sposób przygotowania

### Ciasto

Mąkę z przyprawą i sodą przesiać. Do przesianej mąki dodawać po kolei olej, cukier, jajka, drożdże, miód, śmietanę. Po każdym dodaniu dokładnie mieszać do połączenia składników. Ciasto włożyć do szklanej lub ceramicznej miski, przykryć folią spożywczą. Pozostawić na noc w lodówce. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Gotowe ciasto podzielić na 4 części. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i piec po kolei 4 równe blaty przez 25-30 minut, do suchego patyczka. Przygotować krem. Mleko wlać do dużego rondelka i podgrzewać na średnim ogniu. Dodać kaszę i cukier, cały czas mieszając (bardzo uważnie, żeby nie przypalić!). Odstawić do ostudzenia. Do tak przygotowanego mleka dodać masło i utrzeć mikserem na puszystą masę. Ostudzone blaty ciasta przełożyć kremem (można dodatkowo posmarować powidłami śliwkowymi). Dowolnie udekorować, u nas z czekoladową polewą. Smacznego!