

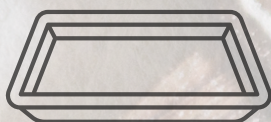
ekwipunek

szablon



- 3 kartki A4
- ołówek
- coś z kątem 90 jako improwizowana linijka (pudełko, kartonik)

ciasto



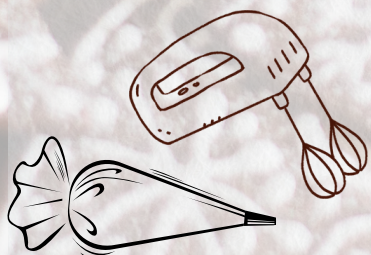
- waga
- miska
- płaska forma do pieczenia
- papier do pieczenia w arkuszach
- podkładka pod ciasto- mata silikonowa
- rękawiczki
- miseczka z mąką (do podsypywania ciasta)
- wałek
- nożyk do masła
- rękawica do pieczenia

po upieczeniu



- sitko do cukru pudru
- szklanki do podparcia
- podstawa do tortu
- tarka do parmezanu (do równania upieczonych ścian)
- pędzelek (do oczyszczania z okruszków)
- miseczka z wodą do zwilżania łączeń
- łopatka do ciasta (do podnoszenia upieczonych ścian)

lukier



- mikser
- łyżka
- szpryca- rękaw z dwoma końcówkami
- szpatułka (do nakładania lukru do rękawa)

pakowanie



- celofan
- wstążka

przyprawa



składniki

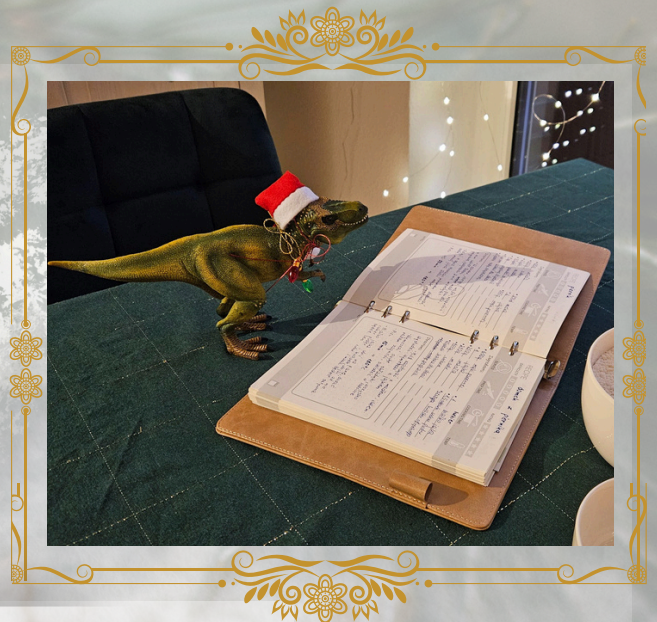
- 28 g.....cynamon (mielony)
- 15 g.....imbir
- 10 g.....goździki
- 10 g.....kardamon (mielony)
- 10 g.....pieprz czarny
- 5 g.....gałka muskatołowa (mielona)
- 5 g.....anyż
- 5 g.....ziele angielskie
- 5 g.....kolendra w ziarnach



Zmiel wszystko w młóźnie, przechowuj w szczelnym słoiku.



ciasto



przepis

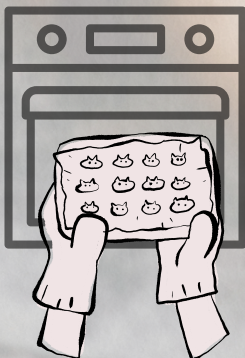
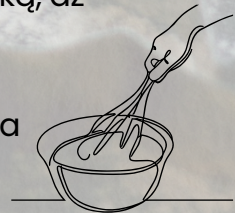
- 400 g mąki pszennej (typ 450-550)
- 150 g cukru pudru (przesianego przez sittko)
- 15 g przyprawy do piernika (2 łyżki)
- 1 łyżeczka kakao (prawdziwe, nie dla dzieci)
- szczypta soli
- 1 płaska łyżeczka skrobi ziemniaczanej
 - 200 g masła (zimnego)
 - 2 jajka
 - 1 łyżeczka miodu

-Wymieszaj suche składniki w misce.

-Dodaj zimne, pokrojone masło. Mieszaj w misce i zgniataj ręką, aż powstaną "okruchy".

-Dodaj jajka i miód, wymieszaj i chwilę ugniataj, do połączenia składników. Nie wyrabiaj długo.

-Zawiń w **folię** i **schładzaj 1 godzinę** w lodówce.



Nie dodawaj żadnego proszku do pieczenia, ani sody, bo wtedy ciasto puchnie i nie trzyma kształtu!



PIECZ 8-12 MIN W 170 °C

Lukier



składniki

- 1 białko jajka
- szczypta soli
- 2 szklanki cukru pudru (niecałe)
- szczypta kwasku cytrynowego

Aby nie marnować składników i nie robić ogromnych ilości, których nie da się wykorzystać i lądują w koszu – używając tych **samych składników zrobimy dwa lukry o różnej konsystencji.**

Do **DEKOROWANIA** i do **SKLEJANIA**.



sklejanie
dekorowanie

wykonanie

- Przesiej przez sitko cukier puder, aby nie miał grudek.
- Ubijaj białko ze szczyptą soli mikserem, aż będzie puszyste.
- Dodawaj powoli pierwszą szklankę przesianego cukru pudru.

- 1.** -Dodawaj powoli cukier puder z drugiej szklanki, około $\frac{1}{4}$ całej czas ubijając. Dodaj kwasek cytrynowy, aby smak był wyważony. Konsystencja musi być lejąca się, ale nie jak woda. Spływać z łopatką.
- Nabierz 2 łyżki lukru do rękawa z wąską końcówką. Tyle wystarczy do dekoracji.
 - Zawiąż końcówkę rękawa gumką recepturką.



- 2.** -Dodawaj powoli do reszty cukier z drugiej szklanki, całej czas ubijając. Dodaj kwasek cytrynowy, aby smak był wyważony. Konsystencja musi być sztywna, po wyjęciu łopatką "kształt" pozostawać bez zmian.
- Nabierz resztę lukru do rękawa z grubszą końcówką, inaczej wyschnie.
 - Zawiąż końcówkę rękawa gumką recepturką.

