

# Piernik na ciemnym piwie w czekoladzie

*Jeśli macie dostęp do melasy i ciemnego piwa np. Guinnessa zachęcam do zrobienia aromatycznego piernika. Ciasto to jest bardzo bogate w korzenne smaki oraz wilgotne. Przepis bazowy pochodzi z bloga Moje Wypieki a receptura polewy od Julii Child. Wyśmienicie smakuje przełożony konfiturą owocową lub powidłami.*

Piwo doprowadzamy w garnuszku do wrzenia, studzimy. Mąkę mieszamy z kakao, sodą i przyprawiamy. Jajka ucieramy z cukrem na gładką masę, dodajemy olej i melasę dalej mieszając. Następnie do masy na przemian wsypujemy suche składniki oraz piwo, mieszając łyżką do połączenia składników.

Ciasto przelewamy do formy i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy przez ok 50 minut (do suchego patyczka) w temperaturze 180 stopni.

Piernik studzimy i przecinamy wzdłuż na pół, dolną część smarujemy konfiturą, nakładamy górną.

Czekoladę kruszymy, topimy w kąpeli wodnej, dodajemy kawę i sól energicznie mieszając aż uzyskamy jednolitą masę. Dodajemy masło cały czas mieszając. Polewę lekko przestudzamy, nakładamy na ciasto.

Uwaga: składnik polewy należy dodawać w podanej kolejności, jeśli kawę dodalibyśmy do masła całość rozwarstwiłaby się.

Smacznego!

## **Składniki na małą formę 23-25cm**

### **Ciasto:**

- 160ml ciemnego piwa
- 260g mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki imbiru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka kardamonu
- 2 duże jajka
- 130g cukru
- 160ml melasy buraczanej lub innej
- 180ml oleju rzepakowego

### **Do przełożenia:**

- 100g konfitury morelowej (można użyć innej lub powideł śliwkowych, lub wcale)

## **Polewa czekoladowa**

- 80g gorzkiej czekolady (70% kakao)
- 1 łyżeczka mocnej kawy (zaparzonej nie sypkiej)
- szczypta soli
- 6 łyżek masła