



BOMBKI Z PIERNIKA (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 1 godz. 10 min. ⌚ 3 godz. 25 min. 🧑‍🍳 Trudny 🍴 8 sztuk 📏 na 1 sztukę:
Wartość kaloryczna 1875.7 kJ/ 448 kcal, Białko 7.8 g, Węglowodany 89.4 g,
Tłuszcz 6.6 g, Błonnik 1.4 g

SKŁADNIKI

Bombki z piernika

40 g masła, pokrojonego na kawałki, plus dodatkowa ilość do natłuszczenia foremek
200 g miodu, płynnego
40 g cukru pudru
400 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu
2 łyżki kakao naturalnego, niesłodzonego
2 jajka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżka korzennej przyprawy do piernika (patrz wskazówka)

Lukier

200 g cukru pudru
1 białko
4-5 kropli soku z cytryny, świeżo wyciśniętego

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

folia spożywcza, blacha i papier do pieczenia, miseczka, wałek do ciasta, 8 metalowych foremek półkul (Ø 8 cm), pędzelek do ciasta, ostry nóż, nić kuchenna

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka

PRZYGOTOWANIE

Bombki z piernika

- Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać miód i cukier puder, podgrzewać **2 min/50°C/obr. 1**.
- Dodać mąkę, kakao, 1 jajko, sodę oczyszczoną i przyprawę do piernika, zmiksować **5 s/obr. 6**, następnie wyrobić **2 min/(TM31: 2 min/🔪/🔪)**. Ciasto przełożyć na oprószony mąką blat, uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na 20-30 min. Umyć naczynie miksujące.
- Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
- W miseczce roztrzepać pozostałe 1 jajko, odstawić.
- Na obficie oprószonym mąką blacie rozwałkować ciasto na grubość 3-4 mm. Za pomocą miseczki (Ø 11-12 cm) i noża wykrawać koła. Metalowe półkule (Ø 8 cm) natłuszczyć z zewnątrz masłem, następnie wylepić je od zewnętrznej strony wykrojonym ciastem, lekko naciągając, tak aby sięgało do krawędzi foremek. Metalowe półkule wylepione ciastem układać na przygotowanej wcześniej blasze, następnie za pomocą pędzelka do ciasta posmarować ich powierzchnię roztrzepanym jajkiem.
- Piec 8-10 min (180°C). Odstawić do ostudzenia na 10-15 min. Upieczone ciasto oddzielić delikatnie od metalowych półkul przy pomocy noża, odstawić. Czynności powtórzyć dla pozostałej części ciasta.

Lukier

- Do naczynia miksującego wsypać cukier puder, dodać białko i sok z cytryny, wymieszać **10 s/obr. 6**. Lukier przełożyć do innego naczynia.
- Za pomocą pędzelka posmarować brzeg półkuli przygotowanym lukrem, przyłożyć dwa końce nici kuchennej lub sznurka, tak aby na zewnątrz wystawała ok. 5 cm pętka. Przyłożyć drugą półkulę i połączyć je ze sobą, tworząc okrągłą bombkę. Czynności powtórzyć dla pozostałych półkul. Pozostałym lukrem udekorować bombki według uznania.

Bombki z piernika)

Thermomix® TM5, TM31

© Vorwerk International Strecker & Co.

Odstawić do zastygnięcia lukru na min. 2 godz.

- Bombki z piernika wieszać na choince jako dekorację świąteczną lub podawać jako deser.

WSKAZÓWKA

- Przepis „Cukier puder” znajduje się w książce podstawowej do TM5 „Kulinarne ABC” na str. 34, do TM31 „Radość gotowania” na str. 33 i w kolekcji „Kulinarne ABC” znajdującej się na platformie Cookidoo®.
- W przepisie można użyć także metalowych foremek półkul o mniejszych średnicach. Zwiększy się wówczas ilość upieczonych półkul.
- Przyprawę piernikową można przygotować samodzielnie w urządzeniu Thermomix®. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć: 40 g laski cynamonu, 2 płaskie łyżeczki mielonego imbiru, 5 g gałki muszkatolowej całej, 10 ziarenek ziela angielskiego, 10 goździków, 25 wyluskanych nasion kardamonu, 1 gwiazdkę anyżu (tylko ziarno) i 20 ziarenek czarnego pieprzu, zemleć 1 min 30 s/obr. 10. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.

MEDIA

