Jesenný perník

Recepty

Olovrant

Oslava

70 min

0



3.1

1499

Budete potrebovať

nastrúhaná a vyžmýkaná cuketa	300 g
hladká múka	250 g
prášok do pečiva	1 ks
mletá škorica	2 ČL
perníkové korenie	1 ČL
vajíčka	3 ks
trstinový cukor	200 g
olej	250 ml

horká čokoláda	podľa chuti
mascarpone	250 g
smotana na šľahanie	180 ml
cukor	4 PL

Príprava receptu

Ingrediencie na škoricové mlieko:
mlieko
Vitana škorica celá

Postup:
Nastrúhame si cuketu a dobre z nej vyžmýkame prebytočnú vodu.
Zmiešame hladkú múku, prášok do pečiva, mletú škoricu a perníkové korenie.
Do ďalšej misky rozbijeme vajíčka, pridáme trstinový cukor a vymixujeme.
Vmiešame olej, pridáme pripravenú múčnu zmes a dobre premiešame.
Napokon primiešame strúhanú cuketu. Cesto vlejeme do menšieho plechu a posypeme hrsťou nasekanej čokolády.
Pečieme pri teplote 180 °C 35 – 40 minút.

Medzitým si pripravíme krém. Zmiešame mascarpone, smotanu na šľahanie, cukor a vymixujeme dotuha. Vychladnutý koláč potrieme krémom a posypeme mletou škoricou.
Podávame so škoricovým mliekom, ktoré si pripravíme tak, že zohrejeme mlieko s celou škoricou.

Škorica mletá Perníkové korenie Kypriaci prášok do peči