



Jesenný perník

Recepty



Olovrant



Oslava



70 min



0



3.1

1498



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 škoricica 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 vajička, 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 hrstou 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 pečiv