



Nepečený perníkový tart s makom a čokoládou

Recepty



Dezerty



Vianoce



30 min



20



1.3

674



Budete potrebovať

Keksíky	300 g
Maslo	120 g
Mletý mak	150 g
Mlieko	50 ml
Hustý slivkový lekvár (napr. Hamé)	2 PL
Perníkové korenie Vitana	1 ČL

Čokoláda	220 g
Smotana na šľahanie	230 ml
Perníkové korenie Vitana	3 ČL

Príprava receptu

Keksíky pomelieme na jemno, pridáme maslo, premiešame a natlačíme do formy.

Premiestnime do chladničky.

Mlieko zahrejeme. V miske zmiešame mak, perníkové korenie, cukor, pridáme mlieko, lekvár a vymiešame na hustú hmotu.

Ak je potrebné, makovú náplň dosladíme podľa potreby. Zmes rozotrieme na dno korpusu a opäť zachladíme.

Smotanu na šľahanie zahrejeme pod bod varu a prejeleme cez nasekanú čokoládu. Miešame pokiaľ sa celá čokoláda nerozpustí.

Do čokoládovej omáčky vmiešame perníkové korenie a zmes vylejeme na korpus.

Vložíme do chladničky a chladíme cez noc. Ozdobíme medovníkmi, krémom alebo obľúbeným ovocím.



Perníkové korenie