Recept: Perník so slivkovým krémom

Recepty

Dezerty

Vianoce

40 min

4



2.3

24

Budete potrebovať

Vajcia	3 ks
Mlieko	400 ml
Olej	150 ml
Slivkový lekvár	2 PL
Práškový cukor	150 g
Hladká múka	300 g
Perníkové korenie Vitana	2 PL
Kakao	2 PL

Prášok do pečiva	1 ks
Mascarpone	250 g
Slivkový lekvár	3 PL
Smotana na šľahanie 40 %	200 g
Cukor s rumovou príchuťou Vitana	1 ks
Škorica mletá Vitana	1 ČL

Príprava receptu

Vajcia ručne vymiešame s mliekom, olejom, lekvárom a cukrom.

V miske zmiešame múku, korenie, kakao, prášok do pečiva. Zmes vmiešame do tekutej zmesi a rozmiešame dohladka.

Cesto nalejeme do plechu s papierom na pečenie s rozmerom 24 x 32 cm a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 30 minút. Necháme vychladnúť.

Na krém zmiešame mascarpone, lekvár, cukor a škoricu. Vlejeme smotanu a vymixujeme dotuha.

Krémom potom zdobíme vychladnutý perník. Posypeme škoricou a mletým makom.

TIP: Do krému môžete ako alternatívu pridať aj mletý mak.

#vianoce #pernik #mascarpone

Škorica mletá

Perníkové korenie

Rumový cukor