



Recept: Perník so slivkovým krémom

Recepty



Dezerty



Vianoce



40 min



4



2.7

19



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