Perník s krémovou náplňou

Počet porcií: 12
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

V mise vyšľaháme vajíčka s 250 g cukru, primiešame ostatné suroviny (400 ml mlieka, olej, múka, kypriaci prášok, kakao). Pripravíme hladké cesto, ktoré vylejeme na vymastený a papierom vyložený plech. Upečieme a necháme vychladiť. Medzitým si pripravíme náplň. Zo 400 ml mlieka, zlatého krému a vanilkového cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Vyšľaháme 250 g masla s cukrom, pridáme mleté orechy, trocha rumu a puding. Krém natrieme na upečený plát a polejeme čokoládovou polevou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 800 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 300 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 20 g
- **Zlatý krém 40 g** - 40 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 100 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 120 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do perníka 20 g** - 20 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE