

Velikonoční králíček z perníkového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 hrnek
- olej 1.2 ks
- prášek do perníku 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- kakao 8 lžice
- vejce 1 ks
- **Na dohotovení**
- moučkový cukr 200 g
- bílek 2 ks
- olej 2 kapka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy postupně dáme hladkou mouku, cukr krupice, vlažné mléko, olej, vejce, prášek do perníku, vanilkový cukr a kakao
2. Všechny ingredience důkladně smícháme a vzniklé těsto vlijeme do dvou forem na kulaté dorty vysypané moukou
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut
4. Dortové korpusy necháme vychladnout, pak je opatrně vyklopíme a jeden rozkrájíme podle obrázku

5. Na pevné desce sestavíme králíka, jednotlivé díly k sobě můžeme slepit polevou
6. Nakonec králíka ozdobíme barevnou cukrářskou polevou dle fantazie.

Příprava barevné polevy na zdobení:

1. Cukr dvakrát prosejeme a utřeme s bílký a olejem
2. Bílkovou polevu obarvíme potravinářským barvivem (postupujeme podle návodu na obalu), tedy roztok si připravíme rozpuštěním prášku v malém množství vody, aby směs byla hodně koncentrovaná, polevu pak snadno obarvíme přidáním několika kapek připraveného roztoku.

Poznámka:

potravinářské barvivo (např. Breton)