Plněný perníkový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- **PERNÍK**
- Hladká mouka 250 g
- Rozpuštěné máslo 70 g
- Vlažné mléko 3 lžíce
- Tekutý med 100 g
- Perníkové koření 1 lžička
- Skořice 1 špetka
- Kakao 1 lžíce
- Třtinový cukr 100 g
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Strouhaný kokos 100 g
- Meruňková marmeláda 200 g
- Sušené meruňky 200 g
- **POLEVA**
- Máslo 100 g
- Kakao 3 lžíce
- Moučkový cukr 100 g
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy prosijeme mouku s práškem do pečiva, přilijeme máslo, mléko a med. Přisypeme perníkové koření, skořici, kakao, cukr, přidáme dvě vejce a kokos. Vše smícháme dohromady a vytvoříme těsto.

Pekáč vymažeme a vysypeme. Těsto nalijeme do pekáče a pečeme při 170°C asi 30 minut. Nakonec provedeme zkoušku špejlí, zda je perník hotový.

Vychladlý perník vyjmeme z pekáče, podélně ho rozkrojíme a pomažeme marmeládou smíchanou se sušenými meruňkami nasekanými nadrobno.

V kastrůlku rozpustíme máslo, přisypeme kakao a cukr a polevu dle potřeby naředíme rumem. Dobře ji rozmícháme, ještě za tepla ji polijeme povrch perníku a necháme ji ztuhnout. Koláč posypeme kokosem.