

Vylepšený perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka polohrubá 2 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- kakao 2 lžíce
- prášek do perníku 1 ks
- vejce 2 ks
- olej 0.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- tvaroh 2 ks
- cukr moučkový 1 ks
- džus pomerančový 2 hrnek
- pudinkový prášek-vanilkový 1 ks
- cukr krupice na polevu 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku smícháme s cukrem, kakaem a kypřicím práškem do perníku. Přidáme vejce, olej a mléko a umícháme dohladka. Těsto vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Tvaroh umícháme dohladka s moučkovým cukrem a natřeme na zchladlý perník. Džus podle chuti přisladíme a uvaříme v něm pudink. Mírně zchladlý natřeme na tvaroh a dáme ztuhnout do lednice.