

Perníkové těsto na chaloupku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

- hladká mouka 400 g
- moučkový cukr 200 g
- vejce 2 ks
- med 2 lžíce
- rum 1 lžíce
- kypřicí prášek do perníku 1 balíček
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dvakrát prosátou mouku, cukr, vejce, rozpuštěný med, rum a prášek do perníku zpracujeme na vále v tuhé těsto, zabalíme je a necháme odpočinout 24 hodin. Pak těsto rozválíme na plát o síle asi 0,5 cm, vykrájíme tvary podle šablony (kterou jsme předem vystřihli z tvrdého papíru) a upečeme je na povoskovaném nebo vymaštěném plechu. Ještě horké potřeme rozšlehaným vajíčkem a hned sundáme pomocí špachtle z plechu.

Zdobíme a spojujeme bílkovým sněhem:

přesátý moučkový cukr a bílek ušleháme do pěny. Zdobíme pomocí papírového kornoutu nebo mikrotenového sáčku s ustříženým růžkem.