Perníková srdíčka

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 16

- Med 3 lžíce
- Máslo 40 g
- Hnědý cukr 100 g
- Perníkové koření 1 lžička
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Rum 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Hladká mouka + na vál 300 g
- Kypřící prášek do perníku 1 balení
- Tmavá a světlá čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. V kastrůlku rozehřejeme med, máslo a hnědý cukr.

2. Až směs zchladne, vmícháme také perníkové koření, nastrouhanou kůru, rum a rozšlehané vejce. Na perníkové koření použijeme buď kupovanou směs, nebo si v hmoždíři připravíme vlastní těsně před přípravou těsta.

3. Směs zpracujeme na vále na hladké těsto spolu s prosátou hladkou moukou smíchanou s práškem do perníku. Pokud by se nám těsto zdálo příliš řídké, zapracujeme do něj ještě trochu hladké mouky.

4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme je v klidu odpočinout alespoň do druhého dne.

5. Těsto rozválíme válečkem na tloušťku přibližně 3-5 mm. Formičkou pak vykrajujeme úhledná srdíčka. Rozložíme je na plech vyložený pečícím papírem a zvolna upečeme v předehřáté troubě.

6. Vychladlé perníčky potřeme tmavou čokoládovou polevou, a ještě než zchladne, uděláme na ní také puntíky ze světlé čokolády. Ty špičkou špejle několikrát přejedeme. Tím vytvoříme mramorování. Necháme dobře ztuhnout a perníčky uložíme.

Poznámka:

Na 30 kousků