

Liaty perník

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 vajcia krátko vyšľaháme elektrickým šľahačom a postupne pridávame olej a mlieko (200 ml) s rozpusteným medom. Do vyšľahanej zmesi pomaly zapracujeme perníkový prášok a ešte krátko prešľaháme. Ako posledné do cesta pridáme nasekané orechy a sušené ovocie a premiešame gumenou varechou. Hmotu vylejeme do stredne veľkého hlbšieho plechu (môžeme použiť aj tortovú formu alebo formu na srnčí chrbát), ktorý sme si vymastili maslom a vysypali múkou. Pečieme 30 - 40 minút pri teplote 180°C. Medzitým si pripravíme polevu. Vo vodnom kúpeli si necháme rozpustiť maslo, pridáme cukor, kakao a mlieko (2 PL) a miešame metličkou, až kým sa nevytvorí homogénna poleva. Po upečení necháme perník trochu vychladnúť, potrieme ho lekvárom a polejeme polevou. Nakrájaný perník zdobíme kúskami orechov.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 225 g
- **Holandské kakao 100 g** - 36 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Med včelí kvetový** - 25 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Ríbezl'ový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

