

Císařský perník



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1782 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/cisarsky-pernik>

Příprava

Nejprve si oloupeme jablka a nahrubo je nastrouháme. Povidla si naředíme rumem. Pak si smícháme suché směsi, tedy mouku, cukr, kakao, jedlou sodu (soda bikarbóna), kypřicí prášek do perníku, špetku soli a skořici. Přidáme vejce, mléko, olej. Vše zamícháme a posléze vmícháme i nastrouhaná jablka. Směs nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 170°C cca 35 minut. Vychladlý perník pocukrujeme a můžeme různě ozdobit - například bílou cukrovou (nebo čokoládovou) polevou.



Tip k receptu

Povidla není třeba rozředit příliš, neboť zůstanou-li v těstě jejich hrudky, je perník pikantnější.



Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 125 g cukru (stačí i jen krystal)
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 1/2 lžičky sody bikarbóny
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 20 ml oleje
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 3 jablka
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do perníku
- ✓ 3 lžíce povidel

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník