

Jablkový perník zdobený tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

2074 kalorií , **0 g** cukrů , **104 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovy-pernik-zdobeny-tvarohem>

Příprava

Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Smícháme je s cukrem, vejcem, rozpuštěným máslem, kakaem, moukou a práškem do perníku. Těsto nalijeme do vymazané formy a uhladíme. Tvaroh s cukrem a pudinkem vymícháme do hladka. Pokud je hmota příliš hustá, naředíme troškou mléka. Perník ozdobíme tvarohem dle vlastní fantazie nebo ho rozetřeme jako druhou vrstvu. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů zhruba 25 - 30 minut.

Tip k receptu

Vychladlý perník můžeme ještě pocukrovat nebo posypat kokosem.



Ingredience

- 4 jablka
- 180 g cukru krupice + 2 lžíce do tvarohu
- 250 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1 vejce
- 100 g másla
- 2 lžíce kakaa
- 250 g tvarohu
- 2 lžíce vanilkového pudinkového prášku

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník