

# Výborný perník se švestkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 1

**2484** kalorií , **69 g** cukrů , **84 g** tuků , **42 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vyborny-pernik-se-svestkami>

## Příprava

V misce krátce prošleháme mléko s vejcem, rumem, Herou, medem a hnědým cukrem. Po chvíli přidáme mouku s práškem do perníku, koření a kakao. Těsto nalijeme na menší plech, vyložený pečícím papírem a poklademe půlkami švestek, řeznou plochou nahoru.

Dáme do trouby, kterou jsme rozežřáli na 200 °C a pečeme asi 20-25 minut. Zkusíme špejlí, zda-li je perník upečený a vyndáme z trouby. Necháme zchladnout. Zatím si připravíme dortové želé podle návodu na obalu, na vychladlý perník stejnoměrně lžící nanese vrstvičku želé a necháme ztuhnout.

## Ingredience

- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 velké vejce
- ✓ 90 g rozpuštěné Hery
- ✓ 2 lžice rumu
- ✓ 2 lžice medu
- ✓ 100 g hnědého cukru
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do perníku
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 2 lžičky perníkového koření
- ✓ asi 400 g švestek
- ✓ 1 sáček dortového želé
- ✓ 1 a 1/2 hrnku hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

