

Perníkové řezy s griliášovou polevou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

3495 kalorií , **8 g** cukrů , **165 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/pernikove-řezy-s-griliasovou-polevou>

Příprava

PERNÍKOVÉ ŘEZY: Cukr třeme s vejci do pěny, přidáme nastrouhané studené brambory, šťávu i kůru z pomeranče a citronu, mouku, kakao a prášek do perníku. Vše zlehka promícháme a vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme v troubě na 200 °C pozvolna 30 – 45 minut. Nakrájíme řezy, které potřeme marmeládou a spojíme. Na závěr polijeme griliášovou polevou, kterou lehce rozetřeme po perníku.

GRILIÁŠOVÁ POLEVA: Cukr zalijeme vodou a pozvolna rozpustíme nad mírným plamenem. Za stálého míchání svaříme cukr dorůžova. Přidáme drcené ořechy a opět několik minut vaříme za stálého míchání. Před nanesením griliášové polevy potřeme perníkové řezy bílkem a necháme 1 hodinu schnout. Poleva nemá tendenci se vsáknout do perníku a zůstane lesklá.

Ingredience

- 80 g krystalového cukru
- 2 vejce
- 250 g vařených nových brambor
- 1 pomeranč
- 1-2 citrony
- 1 lžička kakaa
- jahodová marmeláda
- 1 bílek
- tuk na pečení (na vymazání formy)
- 250 g krystalového cukru (na polevu)
- 2 lžičky hrubé mouky (na vysypání formy)
- 2,5 g kypřicího prášku do perníku
- 4 lžičky vody (na polevu)
- 250 g vlašských ořechů (na polevu)

Kategorie

Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučník

