Perník s medovinovým krémem

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: **24**

5182 kalorií , **40 g** cukrů , **342 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/pernik-s-medovinovym-kremem

Příprava

Těsto: Mouku prosejeme s kypřícím práškem a kakaem. Přidáme vejce, cukr, rozpuštěný tuk, med, kefír a vše promícháme. Do vymazaného a hrubou moukou vysypaného pekáčku s vyšším okrajem rozetřeme těsto. Pečeme při 160 °C přibližně 45 minut. Po upečení necháme perník úplně vychladnout. Krém : Heru nakrájíme na kousky a vyšleháme s kondenzovaným mlékem na krém. Ten dochutíme medovinou a rozetřeme ho na perník. Na závěr celý perník posypeme nastrouhanými ořechy a necháme v lednici ztuhnout.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 1 balení prášku do pečiva
- 20 g kakaa
- 1 ks slepičího vejce
- 250 g cukru krupice
- 100 g Hery
- 3 lžíce včelího medu
- 250 ml kefíru
- 250 g Hery máslové
- 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- 40 ml medoviny
- 100 g vlašské ořechy

Kategorie

Česká, Celoročně, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník