

Perník s tvarohem

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze 100 g krystal. cukru, lžíce vody a octu připravíme karamel, který zalijeme zbytky 250 ml vody a necháme rozpustit. Žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem a pomalu přimícháme vychladlý karamel. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, zapracujeme ho k žloutkům spolu s moukou, sodou, práškem do perníku a kakaem. Těsto vlijeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme při teplotě cca 170°C cca 20-25 minut. Tvaroh vyšleháme s máslem, cukrem, rozinkami a vanilkovým cukrem. Vychladlý perník potřeme džemem a tvarohovým krémem. Nakonec posypeme nastrohanou čokoládou.

Ingredience

- **Ocet kvasný lihový 1 l - 5 g**
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g - 250 g**
- **Bílek - 124 g**
- **Pitná voda nesycená - 262 g**
- **Cukr krystal - 100 g**
- **Vanilkový cukr Dia 40 g - 20 g**
- **Rozinky - 60 g**
- **Cukr moučka - 200 g**
- **Žloutek - 112 g**
- **Jedlá soda 50 g - 3 g**
- **Krajanka máslo 250 g - 150 g**
- **Přírodní kakao 100 g - 6 g**
- **Kypřicí prášek do perníku 20 g - 18 g**
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g - 60 g**
- **Bílá čokoláda - 80 g**
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g - 500 g**

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

