

Jemný perník s medem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

4 vejce a cukr šleháme do pěny. Potom opatrně přidáme všechny ostatní suroviny a koření přípravek do perníku, důkladně promícháme. Formu na pečení vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Vlijeme těsto a pečeme při teplotě 170° C. Podáváme s lehkou medovou šlehačkou – do rostlinné smetany na šlehání přidáme lžici medu a šlehačku vyšleháme.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Koření do perníku 25 g** - 5 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 250 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 10 g
- **Jablka červená** - 60 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

