Perník s krémovou náplní

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V míse vyšleháme vajíčka s 250 g cukru, přimícháme ostatní suroviny (400 ml mléka, olej, mouka, kypřící prášek, kakao). Připravíme hladké těsto, které vylejeme na vymaštěný a papírem vyložený plech. Upečeme a necháme vychladit. Mezitím si připravíme náplň. Ze 400 ml mléka, zlatého krému a vanilkového cukru uvaříme puding, který necháme vychladnout. Vyšleháme 250 g másla s cukrem, prřdáme mleté ořechy, trocha rumu a puding. Krém natřeme na upečený plát a polijeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 800 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Kypřící prášek do perníku 20 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 120 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 280 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 20 g
- **Zlatý klas 40 g** - 40 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE