

Perníkovník

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Puding uvaříme podle návodu, použijeme však pouze 300 ml mléka, aby měl hustější konzistenci. Po uvaření dáme puding vychladnout. V míse smícháme ingredience na těsto a vypracujeme nelepivé těsto. Těsto dáme vychladit do lednice minimálně na 30 minut. S vychlazeným těstem se nám bude lépe pracovat. Troubu rozejdeme na 180 °C. Vychlazené těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Všechny díly postupně vyválíme na cca půl centimetru tlustý plát, který vykrojíme do tvaru kola (na vykrojení dobře poslouží například větší miska). Ze zbytků z okrajů nakonec vyválíme poslední pátý plát a vykrojíme kolo. Každý plát dáme péct na cca 7 minut. Plát pravidelně kontrolujeme. Měl by být propečený, na povrchu suchý. Pozor však na příliš dlouhé pečení, aby jsme těsto nepřesušili a nebylo tvrdé. Mezi pečením plátů vyšleháme v misce dohledka puding s mascarpone. Pláty jsou po upečení velmi křehké, je proto nutné nechat je vychladnout, než s nimi budeme dál pracovat. Nevychladlé pláty jsou náchylné k poškození a zlomení. Po vychladnutí každý plát potřeme povidly či marmeládou, následně vanilkovým krémem a přiklopíme dalším plátem. Poslední plát pomažeme povidly a posypeme mletými ořechy. Dort dáme do lednice vychladit alespoň na 2 hodiny, aby ztuhl a pěkně držel tvar.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 35 g
- **Perník bez lepku 400 g** - 400 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Med květový luční 900 g** - 70 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 70 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

