Perník s ledovou polevou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Používáme čtvrtlitrové hrnky
2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru
1 hrnel mléka
1 vejce
prášek do perníku
1 lžíci kakaa
1 dcl oleje
2 lžíce jemně krájeného kandovaného ovoce
citronová kůra
případně šlehačka
Na polevu:
200 g močkového cukru
2-3 lžíce citronové šťávy
2 lžíce horké vody

Postup

Smícháme prosátou mouku a práškem do perníku, přidáme cukr, kakao, kandované ovoce a citrónovou kůru. V mléce rozmícháme vejce a olej a touto tekutinou zadělám mouku s přísadami. Těsto dobře promísíme a vylijeme na vymaštěný, hrubou moukou vysypaný, plech. Pečeme v předem vyhřáté troubě 5 minut, pak zmírníme teplotu a dopékáme cca 30 minut. Skusíme špejličkou a případně dopékáme. Polevu připravíme třením cukru společně s citrónovou šťávou. Pak přidáme horkou vodu a třeme dál až poleva zhoustne a zbělá. Hotový, vychladlý perník polejeme polevou, Ozdobíme kousky kandovaného ovoce a podáváme nakrájené na malé kousky případně ozdobené kopečky šlehačky