

Kefírový perník

Perník je geniálně jednoduchý na přípravu a chuťově je jednoduše perfektní. Vláčný, příjemně sladký i jemně kyselý a samozřejmě krásně voní. Ideální moučník pro každé odpoledne.

Doba přípravy | 10–15 minut + 30 minut pečení

Forma | čtvercová forma o velikosti 20 × 20 cm nebo srdcová forma o rozměrech 26,5 × 6,5 × 24,5 cm

Recept je vegetariánský.

INGREDIENCE

- 250 ml kefiru
- 75 ml rostlinného oleje
- 1 vejce
- 50 g medu | pokud máte raději sladší moučníky, přidejte 40 g třtinového cukru
- 35 g ostřejší/kyselejší marmelády (já použila malinovou)
- 20 g holandského kakaa (2 lžíce)
- 50 g dětské krupičky
- 150 g hladké špaldové mouky
- 1 balení koření do perníku (18 g) | případně 2 lžičky perníkového koření a 1 lžička kypřicího prášku
- špetku soli
- *olej na vymazání a dětská krupička na vysypání formy*

Dokončení

- 120 g marmelády k promazání perníku (stejnou jakou jste dávali do těsta)
- 70 g vysokoprocenní čokolády (70–85 %)
- 50 ml smetany ke šlehání
- 2 lžíce strouhaného kokosu

POSTUP

1. Všechny ingredience z lednice vyndám hodinu před přípravou perníku.
2. Formu vymažu olejem a vysypu krupičkou.
3. Začnu předehřívat troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).
4. Mokrý suroviny odvážím do mísy a promíchám je ruční metlou.
5. Přisypu suché suroviny a znovu promíchám. Není třeba míchat dlouho, stačí, aby vzniklo hladké těsto.
6. Přeliju do formy.
7. Peču 30–35 minut. To, jestli je perník upečený, vyzkouším zapíchnutím špejle do těsta. Pokud je špejle po vytažení z těsta suchá, perník je upečený.
8. Do upečeného perníku udělám několik vpichů vidličkou.
9. Perník potru marmeládou. Díky vpichům se marmeláda dostane do celého perníku.
10. V malém kastrůlku zahřeju smetanu, přidám nalámanou čokoládu. Míchám, dokud nevznikne hladká poleva.
11. Polevu naliju na perník (perník může být ještě teplý). Posypu kokosem a nechám vychladnout.