Dýňový perník s marmeládou z černého rybízu

Jestli existuje buchta, kterou peču furt dokola, tak je to perník. Doma ho všichni milujou a já miluju zase jeho jednoduchou přípravu a variabilitu. Moc ráda obměňuju zeleninu nebo ovoce, které do perníku dávám. A tentokrát přišla řada logicky na dýni.

– – –
Doba přípravy | 15 minut + pečení
Velikost formy | obdélníková forma o velikosti 15 × 22 cm (vnitřní rozměry)
Recept je vegetariánský
– – –

INGREDIENCE

- 300 g dýně (může být hokkaido i oloupaná máslová, váha po očištění)
- 90 g rostlinného oleje
- 100 g bílého jogurtu 3,5 % tuku
- 2 vejce
- 90 g třtinového cukru
- 1 lžíce černorybízové marmelády @darbo
- 170 g hladké špaldové mouky
- 30 g holandského kakaa
- 30 g chia semínek
- 1 lžíce skořice
- 18 g kypřicího prášku do perníku
- špetka soli
- *navíc olej na vymazání a kokos na vysypání formy*

Na dokončení
- 150 g černorybízové marmelády @darbo
- 100 g vysokoprocentní čokolády
- 30 g strouhaného kokosu

POSTUP

1. Suroviny z lednice vyndám hodinu před začátkem přípravy perníku ven na kuchyňskou linku.
2. Předehřeju troubu na 170 °C (horní a spodní ohřev). Formu vymažu olejem a vysypu kokosem. Dýni nastrouhám na jemném struhadle. Hokkaido dýni strouhám i se slupkou, máslovou oloupu a teprve pak nastrouhám. Dám stranou.
3. K nastrouhané dýni přidám všechny suroviny na těsto. Ruční metlou vymíchám hladké těsto.
4. Těsto přendám do formy, uhladím a peču cca 45–50 minut. Před vyndáním z trouby zkusím propečenost perníku vpichem špejle. Pokud je špejle po vytažení suchá, perník je upečený.
5. Ihned po upečení perníku potřu marmeládou a nalámu na něj čokoládu. Tu nechám pár minut na perníku rozehřát a opatrně rozetřu. Posypu kokosem. Krájím po zchladnutí.