

NajPečenie



Perník s kávovou príchuťou

Perník vždy rozvoní celý byt, len pozor ak ho jete ku káve. Je dobré sa pri tretej káve zastaviť :). Pozrite si fotorecept.

Potrebuje:

125 g	Palmarín
30 g	Cera
400 g	polohrubej múky
250 g	cukor krupicový
250 ml	káva zalievaná (silná)
125 g	Palmarin (zmäknutý)
1 ks	kypriaci prášok do perníka
1 ks	vajce
50 g	orechy sekané
50 g	čokoláda horká
1 lyžica	medu
30 g	Cera poleva
100 g	čokoláda na varenie
200 ml	lekvár ľubovoľný

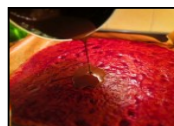
Postup:



Rozpustíme cukor, pridáme precedenú kávu, med a Palmarin. Pozor zmes iba zohrievame, nesmie nám to zovrieť. Do vychladnutej zmesi pridáme vajce múku s kypriacim práškom do perníka, nasekané orechy a nasekanú čokoládu.



Zľahka zamiešame, vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 20 min na 170 °C.



Upečený koláč potrieme lekvárom a polejeme čokoládovou polevou, ktorú sme roztopili vo vodnom kúpeli (Cera+ čokoláda). Dobrú chuť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	12
