NajPečenie



Perníkové srdiečka

Sú mäkké hneď po upečení a mäkké aj ostanú. Krehučké perníkové srdiečka podľa fotoreceptu.

Potrebujete:

700 g	múka hladká
300 g	cukor práškový
200 g	med
150 g	Palmarín
3 ks	vajcia
2 lyžička	sóda bikarbóna
2 lyžička	škorica mletá
2 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
	citrónová kôra strúhaná
300 g	čokoláda na varenie
100 g	Cera
1 lyžica	olej
troška	čokoláda biela
6 dl	lekvár pikantný

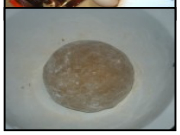
Postup:



Múku, cukor, med, Palmarin, vajcia, sódu bikarbónu, škoricu, perníkové korenie a citrónovú kôru zmiesime.



Pripravíme si suroviny.



Ja zarábam cesto večer a odkladám ho do chladu. Na druhý deň ho rozpracujem a pečiem. Z cestom sa potom lepšie pracuje a má tú správnu konzistenciu.



Na pracovnej doske rozgúľam na hrúbku cca 5 mm, vykrajujem srdiečka a kladiem redšie na suchý plech, pri pečení zväčšia svoj objem, ale potom sa vrátia do pôvodného tvaru.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

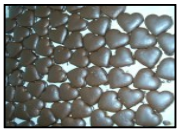
Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**8 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



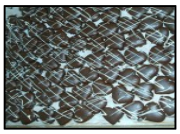
Z jednej dávky je takéto množstvo.



Potom srdiečka zlepujem malinovým džemom. Ten sa veľmi hodí, lebo je príjemne kyslý, čo sa do týchto srdiečok akurát hodí. Môžete skúsiť aj ríbezľový. Spotrebujem dva 3dcl poháriky. Naplnené vyzerajú takto.



Čokoláda, Cera, olej - roztopíme a omáčame v tom srdiečka.



Nakoniec keď tmavá čokoláda stuhne, postriekame ešte bielou čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.