

# Litý perník

1 pekáč

## SUROVINY:

400 g hladké mouky  
250 ml vlažného mléka  
200 g změkklého másla  
200 g cukru krupice  
15 g kakaa  
5 g perníkového koření  
12 g prášku do pečiva (1 sáček)  
1 vejce  
300 g višňové marmelády  
másla a hrubá mouka  
na vymazání a vysypání  
pekáče

## JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

pekáč o rozměrech 36x22x6 cm  
cukrářský sáček  
kuchyňský robot s nástavcem typu K

Do těsta můžete přidat půl lžičky mleté skořice.

Místo višňové marmelády můžete použít jakoukoliv marmeládu výraznější kyselé chuti.

Upečené těsto poznáte tak, že když do středu perníku zapíchnete špejli a vytáhnete ji, zůstane suchá. Pokud je na špejli po vytažení syrové těsto, pečte ještě chvíli.

## POSTUP:

Troubu rozejdeme na 180 °C. Pekáč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Všechny suroviny kromě marmelády vložíme do robotu a 3–4 minuty mícháme na střední rychlost. Těsto vlijeme do připraveného pekáče a povrch uhladíme. Marmeládou naplníme cukrářský sáček a nastříkáme jím na syrové těsto šikmou mřížku.

Pekáč vložíme do rozejduté trouby a pečeme 20 minut.

Hotový perník necháme vychladnout v pekáči a teprve pak ho rozkrájíme na jednotlivé řezy.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)