



# Perník s kávovým krémem

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker  
400 ml voda  
120 ml olej

### Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker  
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker  
1 PL instantní káva

### Na posypání:

1 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker prosáté

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 24 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs na perník s vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 50 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho vyjmeme z formy a podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme do kastrůlku 250 ml smetany a zahřejeme. Přidáme na kousky nalámanou polevu a necháme ji rozpustit. Přidáme VEGA Gel a za stálého míchání asi minutu povaříme. Odstavíme, vmícháme instantní kávu a necháme **zcela vychladnout**. Zbylou smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší stupeň dotuha a krátce ji zašleháme do **vychladlé** směsi. Polovinu náplně nanese na spodní díl korpusu a rozetřeme. Přiložíme vrchní díl a potřeme zbylou náplní.
- 4 Povrch poprášíme kakaem a do podávání uložíme do chladničky.

Tip:

- VEGA Gel je vhodný k použití do veganských i vegetariánských receptů.

