



# Perník s vanilkovým krémem

24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a kakaem. Přidáme vejce, mléko a olej a metličkou vymícháme dohladka. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: 25 minut**

- 2 Perník necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do většího hrnce 750 ml mléka a přivedeme k varu. Ve zbylém mléce rozmícháme Zlaté klasy s cukrem a vanilínovým cukrem. Nalijeme do vroucího mléka a povaříme asi 1 minutu. Do horkého krému nakrájíme máslo a mícháme, dokud se máslo zcela nerozpustí. Přidáme rum a horký krém nalijeme na perník a uhladíme.
- 4 Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním ozdobíme strouhanou čokoládou.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

450 g hladká mouka

1 balíček Kypřicí prášek do perníku Dr. Oetker

300 g cukr

2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

2 ks vejce

200 ml mléko polotučné

150 ml olej

### Na krém:

1 l mléko polotučné

3 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker

3 PL cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

250 g máslo

1 zarovnaná PL rum

### Na ozdobení:

70 g čokoláda hořká strouhané

