



Perníková mumie

asi 12 kusů



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

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

Na potření a ozdobení:

3 - 5 PL švestková povidla
1 balíček Fondán kakaová potahovací hmota Dr. Oetker
1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská černá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs 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: 165 °C

Horkovzdušná trouba: 155 °C

Doba pečení: asi 30 - 40 minut

- 2 Perník necháme vychladnout. Poté ho jednou podélně rozřízneme a potřeme 3 PL povidel. Zbytek povidel použijeme na namazání povrchu perníku pro přilepení očí a fondánu.
- 3 Na ozdobení si necháme menší kousek bílého fondánu. Část fondánu obarvíme černou barvou a vytvoříme oči. Ze zbylého bílého fondánu a kakaového vyválíme pomocí válečku pláty, který ostrým nožem nakrájíme na asi 1 cm proužky. Ty poté střídavě nanese na povrch dortu jako obvazy.

Tip:

- Perník můžeme dochutit např. 100 g dýně Hokaido, nakrájené na malé kostky a 4 PL dýňových semínek. Můžeme také dochutit nastrohanou čokoládou, jablky, ořechy, kokosem, sušenými brusinkami nebo 2 PL rumu.

