



# Perníkové tiramisu

asi 4 porce



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta připravíme směs na perníčky s máslem, medem a vejci podle návodu na obale. Připravíme si dva plechy vyložené papírem na pečení. Těsto rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí formiček vykrájíme různé tvary. Zbytek těsta po vykrájení přidáme k druhé polovině. Tuto část vyválíme na plát 30 x 40 cm, ale nevykrájíme. Vykrájené tvary přeneseme na první plech a vyválené těsto přeneseme na druhý plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Perníčky a plát necháme vychladnout. Plát po vychladnutí rozdrtíme pomocí válečku.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme směs na krém s mlékem elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Do pohárů vrstvíme vždy 2 PL z rozdrceného plátu, které prolijeme kávou a 2 PL krému.
- 4 Povrch poprášíme skořicí a dozdobíme perníčkem. Dezert uložíme do chladničky ztuhnout.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
formičky na vykrajování  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

1 balení Perníčky Dr. Oetker  
25 g máslo (změkklé)  
3 - 4 KL med (tekutý)  
2 ks vejce

### Na krém:

1 balíček Crema Tiramisu Dr. Oetker  
300 ml mléko polotučné (studené)

### Na posypání:

1 KL instantní káva  
100 ml voda  
1 zarovnaná KL skořice mletá

