



Perníkový dort s marcipánovou polevou

12 porcí



snadná příprava

up to 45 Min.



- 1 Na přípravu těsta smícháme všechny suroviny a elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni nebo metličkou vymícháme do hladkého těsta.
- 2 Dortovou formu vyložíme papírem na pečení a těsto nalijeme do formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: O nás 170 °C
Horkovzdušná trouba: O nás 150 °C
Doba pečení: 40 Minuty

- 3 Po upečení vyjmeme z trouby a necháme při pokojové teplotě vychladnout.
- 4 Dort prokrojíme a na řezu namažeme povidly.
- 5 Polevu připravíme podle návodu na obalu a nalijeme rovnoměrně na korpus, nožem uhladíme dohladka a necháme ztuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:
dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:
250 g mouka polohrubá
120 g cukr
1 PL kakao
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 balíček Kypřicí prášek do perníku Dr. Oetker
2 PL máslo (rozpuštěné)
1 ks vejce
250 ml mléko polotučné (vlažné)
3 PL švestková povidla
1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
1 KL Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

Na náplň:
200 g švestková povidla

Na polevu:
1 balíček Poleva v prášku marcipánová příchutí Dr. Oetker
2 zarovnaných PL mléko polotučné





Tip:

- **TIP:** Marcipánovou polevu můžeme obarvit gelovou barvou Dr.Oetker a vytvořit barevný dort. Dort můžeme ozdobit ovocem nebo zdobením Dr.Oetker.

Hodnocení moučníku: Klasický rychlý oblíbený český perník, který tvarem dortu a marcipánovou polevou získá na atraktivnosti. Marcipánová poleva podtrhne chuť povidel a perníkového koření. Hodí se ke kávě, čaji, na snídani nebo jako rychlé pohoštění. Milují ho celá léta děti i dospělí.

