



Perníkový dort s marcipánovou polevou

12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 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: asi 170 °C
Horkovzdušná trouba: asi 150 °C
Doba pečení: 40 minut

- 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.

Tip:

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

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

