



Rozkvetlé perníkové řezy

30 porcí



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Směs na přípravu těsta vysypeme do mísy, přidáme vodu, olej a připravíme podle návodu na obale. Těsto nalijeme na dva vymazané a moukou vysypané plechy. Plechy postupně vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: 15 minut

- 2 Upečené pláty perníků necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme Crème Olé s mlékem podle návodu na obale. Vychladlý plát potřeme povidly, polovinou náplně a přiložíme druhý plát. Povrch potřeme zbylou náplní a uložíme do chladničky.
- 4 Řezy před podáváním ozdobíme oplatkovými květinami

Tip:

- Řezy chutnají výborně i s malinovým či pomerančovým džemem.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

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

Na náplň:

2 balíčky Crème Olé vanilka
příchuť Dr. Oetker
600 ml mléko polotučné
studeného
200 g švestková povidla

Na ozdobení:

1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker

