



Vánoční perník

24 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech 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 vyklopíme, nakrájíme na čtverečky a povrch potřeme džemem.
- 3 Na ozdobení část bílého fondánu obarvíme různými barvami. Poté pomocí válečku fondány vyválíme a nařežeme na čtverečky o velikosti perníku. Položíme na perník. Z obarveného fondánu vykrajíme různé vánoční motivy a ozdobíme perličkami dle své vlastní fantazie.

Tip:

- Perník můžeme dochutit kandovaným ovocem, nastrohanými jablky, vlašskými ořechy nebo kokosem.

Přísady:

Na těsto:

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

Na ozdobení:

džem malinový
1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
1 balíček Fondán kakaová potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
Perličky stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
formičky na vykrajování s vánočními motivy

