



PERNÍČKY



Recept na perníčky je na mém blogu jedním z nejvyhledávanějších. Já si bez nich Vánoce neumím představit. Ta vůně k období adventu jednoznačně patří, u nás je navíc pečení oblíbená společná činnost. Každoročně s dcerou vymýšlíme nějaké nové motivy, aby byly perníčky správně pohádkové. Pokud si na zdobení cukrovou polevou moc nevěříte, nezoufejte, mandlička nebo razítko s vločkou vypadá na perníkovém srdci překrásně.

.....
Těsto:

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 2 vejce | 2-4 vrchovaté lžice medu | 2 lžičky perníkového koření |
| 140g moučkového cukru | 400g hladké mouky | 2 lžičky kakaa |
| 100g másla | 1 lžička jedlé sody | |
-

Rozpusťte máslo, smíchejte s medem a následně vyšlehejte spolu s vajíčky a cukrem do pěny. Promíchané sypké přísady po troškách a za stálého míchání (ideálně v robotu) přidávejte do pěnové hmoty. Hotové těsto uložte na nějakou chvíli do lednice, aby se s ním lépe pracovalo. Perníčky pro lesk nemusíte potírat, jsou hezké i matné. Je ale fakt, že na těch potřených poleva drží ještě víc.

Pro lepší vyšlehání bílku

- 1 bílek
- pár zrníček soli

.....
Poleva:

- zhruba 150-200g moučkového cukru
- volitelně 1 lžička škrobu
- trocha citronové šťávy

Záleží na velikosti vajíčka

Solamyl

Správná konzistence polevy záleží na zkušenostech. Já dávám cukru opravdu hodně, aby poleva tvořila tuhé špičky a neroztékala se. Nejdřív vyšlehejte bílek s trošičkou soli. Pak postupně přidávejte dvakrát prosátý cukr se škrobem a citronovou šťávu. Tou můžete polevu v případě potřeby i zředit, pokud ji uděláte moc hustou. Hotovou polevu pak dejte do cukrářského pytlíku a zdobte. Já si ráda pytlík naplním jen trošku, aby se mi vešel do dlaně. Pak se s ním lépe pracuje.

