



Perníková torta

Na perníkovú tortu budete potrebovať:

300 g hladkej múky, 1 lyžičku kypriaceho prášku, ½ lyžičky jedlej sódy, štipku soli, 2 lyžičky mletej škorice, ½ lyžičky mletého zázvoru, 150 g kryštálového cukru, 135 g oleja, 175 g medu, 1 celé vajce, 1 žĺtok, šťavu z 1 pomaranča, 125 ml cmaru (dá sa zameniť kyslou smotanou)

Na krém budete potrebovať:

350 g mascarpone, 2 lyžice kokosového mlieka, 30 g práškového cukru

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Múku premiešajte vo veľkej mise s kypriacim práškom, sódou, soľou, škoricom a zázvorom. V druhej mise mixujte cukor, olej, med, vajce, žĺtok asi 5 minút do peny, potom pridajte pomarančovú šťavu a cmar. Opäť mixujte. Na záver postupne pridávajte sypkú múčnu zmes, mixujte, kým sa suroviny neprepoja. Tortovú formu s priemerom 22 cm vyložte papierom na pečenie a potrite maslom. Cesto nalejte do formy a pečte približne 45 – 50 minút. Upečené cesto skontrolujte čistou špilkou. Po vytiahnutí z cesta by mala byť suchá a čistá. Cesto vyberte z formy a nechajte ho pri izbovej teplote vychladnúť.

V čistej mise mixujte mascarpone s práškovým cukrom. Podľa vlastnej chuti pridajte kokosové mlieko a znova mixujte. Hotový krém stierkou naneste na upečené cesto a dozdobte. Korpus musí byť pri nanášaní krému úplne vychladený, inak by sa krém rozpustil.