PLNENÉ PERNÍKY

pre celú rodinu 1 hod.

Perníky patria k tým receptom, ktoré sa u nás doma na Vianoce objavujú každý rok, bez veľkého plánovania, zato s istotou, že potešia. Vôňa perníkového korenia, medu a čerstvo upečeného cesta jednoducho k sviatkom patrí. Tentoraz sme klasické perníky posunuli o krok ďalej – naplnili sme ich slivkovým lekvárom a nakoniec obalili v čokoláde.

Vznikli tak malé sladké kúsky, ktoré sú vláčne, voňavé a majú presne tú rovnováhu chutí, akú od perníkov čakáte. Slivkový lekvár dodá jemnú kyselkavosť, perníkové korenie zasa hrejivý charakter a čokoláda všetko pekne spojí do jedného celku.

Nie je to recept, ktorý by sa snažil byť moderný za každú cenu. Skôr naopak — vychádza z klasiky, ktorú poznáme, len v trochu sviatočnejšej podobe. Plnené perníky sa hodia na vianočný stôl, ako malý darček, ale aj ku káve počas tichého zimného popoludnia.

BUDETE POTREBOVAŤ:

120 g masla
160 g kryštálového cukru
160 g medu
500 g hladkej múky
1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny
1 čajovú lyžičku perníkového korenia
1 čajovú lyžičku kakaa
2 celé vajcia
slivkový lekvár na plnenie
horkú čokoládu
na obaľovanie

A TAKTO NA TO:

1. Maslo, cukor a med priveďte k varu. V mise zmiešajte múku, sódu, perníkové korenie a kakao, prilejte vriacu zmes a vareškou všetko zmiešajte. Sypké cesto nechajte vychladnúť. Pridajte do neho vajíčka a mixujte v kuchynskom robote 10 minút.

2. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke minimálne 2 hodiny, pokojne cez noc.

3. Na pomúčenej pracovnej doske rozvaľkajte cesto na hrúbku 3 mm a vykrajujte. Na polovicu vykrojených perníkov dajte slivkový lekvár a identickým vykrojeným tvarom prikryte náplň a okraje riadne zatlačte, aby lekvár počas pečenia nevytiekol. Pre zjednodušenie lepenia potrite okraje cesta troškou vody, lepšie a ľahšie sa prilepí. Pečte pri teplote 180 stupňov 8 až 10 minút, podľa veľkosti a tvaru. Po vychladnutí obaľte plnené perníky v rozpustenej čokoláde a ľubovoľne dozdobte.