

Perník s krémovou náplňou

Suroviny:

Cesto: 2 vajcia, 300 g kryštálového cukru, 5 dl mlieka, 150 ml oleja, 400 g hladkej múky, 1 ks **Kypriaci prášok do perníka Liana**, 2 lyžice kakaa, 1 lyžička **Škorica mletá Liana**

Náplň: 4 dl mlieko, 1 ks **Zlatý krém v prášku Liana**, 1 **Vanilínový cukor Liana**, 250 g masla, 150 g práškového cukru, 100 g mletých orechov, trochu rum, čokoládová poleva

Postup: V mise vyšľaháme vajčka s cukrom, prímiešavame olej, časť mlieka, múku s práškom do pečiva, kakao, škoricu a zvyšok mlieka. Vymiešame hladké cesto, ktoré vylejeme na vymastený a papierom vyložený plech. Upečieme a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme náplň. Z mlieka, zlatého krému Liana a vanilínového cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Vymiešame maslo s cukrom, pridáme orechy, trochu rumu a napokon puding. Krém natrieme na upečený plát a polejeme čokoládovou polevou.



a papierom vyložený plech. Upečieme a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme náplň. Z mlieka, zlatého krému Liana a vanilínového cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Vymiešame maslo s cukrom, pridáme orechy, trochu rumu a napokon puding. Krém natrieme na upečený plát a polejeme čokoládovou polevou.

Perník s mandľovým krémom

Suroviny:

Cesto: 0,5 l acidofilné mlieko, 3 poháre polohrubej múky, 2 vajčička, ½ pohára oleja, 1 ½ pohára cukru, 1 lyžička **Sódy bikarbóny Liana**, 1 **Kypriaci prášok do perníka Liana**, 1 lyžička **Škorica mletá Liana**, 2 lyžičky kakaa, 2 lyžičky medu, 1 a ½ pohára sušeného alebo kandizovaného ovocia napr. hrozienka, slivky, brusnice, sekané orechy, mandle, 20 g posekanej horkej čokolády, 2 lyžice slivkového lekváru.

Krém: 0,8 l mlieka, 8 lyžíc detskej krupice, 1 pohár kryštálového cukru, 180 g masla, aróma mandľová.

Dotatky: slivkový lekvár, poleva z mliečnej čokolády.

Postup: Vajčička vyšľaháme s cukrom a následne pridáme acidofilné mlieko a múku zmiešanú so sódou, kakaom, kypriacim práškom do perníka, škoricou a dobre vymiešame. Pridáme zvyšné suroviny a znova vymiešame. Hotovú masu rozdelíme na 3 časti a postupne upečieme v tortovej forme o priemere 26-28 cm v rúre pri teplote 170°C cca 20-25 minút. Mlieko prevaríme s cukrom a za stáleho miešania metličkou pridáme detskú krupicu. Vychladnutú kašu rozmixujeme mixérom. Mäkké maslo vyšľaháme a po lyžičke pridávame za stáleho miešania do vychladnutej rozmixovanej kaše. Nakoniec pridáme mandľovú arómu. Vychladnutý korpus prekrájame na tri časti. Spodnú potrieme slivkovým lekvárom natrieme polovicou krému, priložíme druhým korpusom a postup zopakujeme. Nakoniec priložíme tretí korpus a polejeme čokoládovou polevou.



Receptár č.2

Kypriaci prášok do perníka

Ideálne zloženie pre akýkoľvek perník. Zmes až 9 druhov korenín obsiahnutých v našom Kypriacom prášku do perníka Liana si sami starostlivo vyberáme a pripravujeme, aby každý Váš perník chutil naozaj excelentne.

V tomto receptári sme s našou dvornou cukrárkou pre Vás pripravili a napiekli netradičné a veľmi chutné perníky ako ich ešte možno nepoznáte.



Ak poznáte alebo máte obľúbené vlastné recepty zo **Kypriaceho prášku do perníka Liana** a chcete sa s nimi podeliť, pošlite nám ich ak máte možnosť aj s fotografiou a my Vás odmeníme pekným darčekom. e-mail: lianasro@lianasro.sk

Adresa: **Imrich Golias-LIANA-GOLF**
Receptár
Hlavná 325, 086 41
Raslavice
tel: 054/ 47 92 195

Viac rád, tipov, receptov či receptárí, ktoré Vám chýbajú nájdete na: www.lianasro.sk

Píškotový perník s višňovým krémom



Píškóta: 8 vajec, 200 g práškového cukru, štipku soli, 160 g polohrubej múky, 40 g zemiakového škrobu, 1 **Kypriaci prášok do perníka Liana**, 2 lyžice kakaa.

Krém: 2 **Šľahačky v prášku Liana**, 0,4 l mlieka, 2 **Vanilínový cukor Liana**, 3 - 5 lyžíc práškového cukru, 1 **Želatína a stužovač 2v1 višňa Liana**, 0,1 l vody, višne.

Píškóta: Bielka vyšľaháme do peny so štipkou soli, pridáme práškový cukor a postupne žltka. Múku zmiešame so zemiakovým škrobom, Kypriacim práškom do perníka a kakaom. Po lyžiciach primiešavame žltka k vyšľahanej žltkovej mase. Vylejeme na plech vyložený papierom na pečenie o výmere 28 x 40 cm a pečieme cca 35 minút pri teplote 175°C. Po vychladnutí rozrežeme na dva pláty.

Príprava krému: Vyšľaháme 2 šľahačky v prášku v 0,4 l mlieka. Do vyšľahanej šľahačky pridáme práškový cukor a **Vanilínový cukor Liana**. Želatínu a stužovač 2v1 višňa rozpustíme v asi 1 dcl horúcej vody a vylejeme za stáleho miešania mixérom do vyšľahanej šľahačkovej zmesi. Môžeme primiešať nasekanú alebo celé višne.

Pečenie krému: Polovicu krému rozotrieme na jeden plát cesta, prikryjeme druhým plátom. Druhý plát môžeme jemne poliať šľavou z višni či višňovým sirupom a natrieme druhou polovicou krému. Vrch koláča ozdóbime šľahačkou a višňami.

Perník slivkový s marcipánom

Suroviny: 3,5 pohára polohrubej múky, 3/4 pohára trstinového cukru, 4 vajcia, 1 pohár tmavého medu, 1/2 pohára silnej kávy, 200 g sušených sliviek, 2 lyžice oleja, 4 lyžice slivovice, 1/2 lyžičky soli, 1 a 1/2 **Kypriaceho prášku do perníka Liana**, 1 lyžičku **Sódy bikarbóny Liana**, 1 lyžičku **Škorice mletej Liana**, 200 g slivkového lekváru, 100 g marcipánovej hmoty, 200 g horkej čokolády, 2 lyžičky masla + lyžička na vymastenie plechu.



Postup: Horúcu kávu zmiešame s medom, olejom a slivovicou a necháme vychladnúť. Sušené slivky nakrájame na malé kocky a jemne posypeme múkou, aby sa na seba nelepili. Celé vajcia vyšľaháme do peny a pridávame po lyžiciach cukor a postupne aj vychladnutý sirup z medu, kávy, oleja a slivovice. Preošíatu múku s kypriacim práškom do perníka, soľou, sódou i škoricom zmiešame s tekutými surovinami a sušenými slivkami. Cesto vylejeme na plech vymastený maslom a vystlaný papierom na pečenie a pečieme asi 30-40 minút pri teplote 170-180°C. Upečené cesto prevrátame spolu s plechom na drevenú dosku. Plech odoberieme, až keď korpus vychladne. Marcipán rozvaľkáme na práškovom cukre na tenko. Čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli s maslom na poľevu. Vychladnuté cesto rozkrojíme na tri vrstvy. Na prvú natrieme slivkový lekvár, prikryjeme druhým cestom, na druhú dáme rozvaľkaný marcipán a zakryjeme tretím cestom. Nakoniec polejeme čokoládovou poľevou.



Perník s tvarohom

Suroviny: 100 g kryštálového cukru, 200 ml vody, 1 lyžica vody, 1 lyžička octu, 4 žltky, 200 g práškového cukru, 4 bielky, 250 g hladkej múky, 1/2 lyžičky **Sódy bikarbóny Liana**, 1 **Kypriaci prášok do perníka Liana**, 1 lyžica kakaa, 500 g jemného tvarohu, ríbežový džem, 1 **Vanilínový cukor Liana**, 150 g masla, 60 g hrozienok, strúhaná čokoláda, tuk na vymastenie a múka na vysypanie plechu.

Postup: Z kryštálového cukru, lyžice vody a octu pripravíme karamel, ktorý zalejeme zvyškom vody a necháme rozpustiť. Žltky vyšľaháme s práškovým cukrom a pomaly primiešame vychladnutý karamel. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, zapracujeme ho k žltkom spolu s múkou, sódou bikarbónou, práškom do perníka a kakaom. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme pri teplote 170°C cca 20-25 minút. Tvaroh vymiešame s maslom, cukrom, hrozienkami a vanilínovým cukrom. Vychladnutý perník potrieme džemom a tvarohovým krémom. Nakoniec posypeme nastrúhanou čokoládou.

Karamelové perníkové rezzy

Suroviny:

Cesto: 4 vajcia, 120 g kryštálový cukor, 2 PL med, 100 g múka hladká, 130 g orechy mleté, 3 PL voda horúca, 1 **Kypriaci prášok do perníka Liana**.

Krém: 1 Salko skaramelizované, 250 g maslo, 200 ml mlieko, 1 **Zlatý krém v prášku Liana**.

Dodatky: maslové sušienky (kekсы), džem ríbežový, na posypanie sekané orechy.

Postup: Vyšľaháme vajcia s cukrom a medom do peny. Potom pridáme múku, horúcu vodu a kypriaci prášok do perníka. Znovu poriadne primiešame mixérom. Prispeme za stáleho miešania mleté orechy. Vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a upečieme vo vyhriatej rúre na 170-180°C cca 20 minút.

Uvaríme si hustý puding z mlieka a Zlatého krému. Maslo a skaramelizované salko (mali by byť približne rovnakej teploty, aby sa nezrazili) rozmixujeme mixérom. Do rozmixovaného masla so salkom dáme vychladnutý puding. Poriadne premixujeme mixérom a krém je hotový. Uvaríme si čaj buď čierny alebo ovocný.

Upečený, vychladnutý korpus si rozrežeme pozdĺž na 3 rovnako široké pásy. Prvú časť korpusu si preklopíme na podnos, popicháme vidličkou a pokropíme jemne čajom. Potrieme jemnou vrstvou ríbežového džemu a natrieme vrstvou krému. Na krém poukladáme vrstvu sušienok. Na sušienky dáme znovu vrstvu krému a opakujeme. Na krém dáme ďalšiu časť korpusu, popicháme vidličkou, pokropíme čajom. Potrieme jemnou vrstvou džemu, natrieme krémom a dáme vrstvu sušienok. Na sušienky dáme znovu vrstvu krému. Položíme posledný korpusový plát, pokropíme čajom, natrieme džemom, potom natrieme celý zákusok aj po bokoch zvyšným krémom a posypeme sekanými orechmi. Nakoniec zákusok pokropíme čokoládovou poľevou.

