Perník jako Sedmikráska s dýňovým pyré

https://www.varimesmarcelou.cz/pernik-jako-sedmikraska-s-dynovym-pyre

Perník jako Sedmikráska s dýňovým pyré je tak chutný, tak voňavý, tak pohledný, tak hebký, a tak bych mohla pokračovat do nekonečna. Je zkrátka chuťově neodolatelný.

Maminka do perníku přidávala celé máslo, téměř ve všech receptech je přidáván olej, ale já k tukům nemám vřelý vztah. Představím si totiž sklenici oleje a rázem je po chuti. Pro mě tam totiž neplatí přímá úměra: „čím více, tím lépe“.

Proto jsem si poskládala suroviny, které by mi mohly v perníku chutnat a dala se do díla. Chuť Sedmikrásky je tak výborná, že vám nebude stačit jeden kousek, při druhém si řeknete, tak ještě jeden a dost. A opravdu, málokdo odolá. Je to doslova chuťová nirvána.

Na perník jako Sedmikráska s dýňovým pyré si připravíme

I.

- 3 žloutky z vajíček velikosti L
- 250 g krupicového cukru
- 40 g másla vlažného rozpuštěného
- 120 g vychlazené černé kávy
- 200 až 300 g dýňového pyré
- 3 polévkové lžíce rumu

II.

- 80 g namletých vlašských ořechů
- 200 g polohrubé mouky
- 2 špetky soli
- 25 g perníkového koření od NaturWay
- 10 g prášku do pečiva
- 30 g přípravku Zlatý klas
- 3 bílky z vajíček velikosti L vyšlehaných do tuhého sněhu

Na dozdobení

- Ledovou polevu, nebo polevu z bílé čokolády či jen pocukrovat
- Čokoládové kapky

Nesmí nám chybět pomocníci

- Elektrický ruční šlehač
- Kulatou formu s otvorem uprostřed o průměru 25 cm
- Sádlo nebo OMEGA tuk na vymazání formy (neobsahují vodu a perník se tak dobře vyklopí z formy)
- Hrubou mouku na vysypání z formy

Náročnost: snadné

Doba pečení: na 170 °C 50 minut

Postup přípravy perníku jako Sedmikráska s dýňovým pyré

Nejprve si sádlem důkladně vymažeme formu a vysypeme hrubou moukou. Připravíme si všechny uvedené suroviny pod body I. a II. Troubu nastavíme na teplotu 170 °C, horní i dolní ohřev a zapneme.

Suroviny z bodu I. vložíme do mísy na zadělávání těsta a ručním šlehačem je dokonale prošleháme.

Suroviny z bodu II. společně promícháme v další míse, s výjimkou ušlehaného sněhu ze 3 bílků. Perníkové koření i prášek do pečiva přidáváme k mouce přes síto.

Ruční šlehač znovu uvedeme do činnosti a do vyšlehané hmoty přidáváme po lžících směs z bodu II. Do úplného spotřebování.

Jako poslední do těsta zapracujeme stěrkou vyšlehaný pevný sníh. Ne najednou, ale po třech částech.



Hotové těsto přelijeme do formy, uhladíme stěrkou a vložíme do trouby, vyhřáté 170 °C a perník pečeme 50 minut.



Před vyjmutím z trouby provedeme test upečení zapíchnutou špejlí. Po vyjmutí musí být suchá.

Formu postavíme na mřížku a necháme téměř vychladnout, pak perník vyklopíme.

Perník jsem zdobila ledovou polevou, utřenou ze 150 g moučkového cukru, 1 bílku z vajíčka velikosti L a jedné polévkové lžíce čerstvé citronové šťávy.



Určitě bude výborná i poleva z bílé čokolády. V obou případech působí vyskládané čokoládové kapky okolo vnitřního otvoru velmi dekorativně tak, aby celkový dojem působil jako květ sedmikrásky.

