






Karobový jablkový perník s polevou

Rýchla príprava a zdravé maškrtenie s použitím Tmavého karobu Dr. Oetker.

asi 24 porcií    jednoduchá príprava do 15 minút



Prísady::

Na cesto:

400 g múka polohrubá
1 balíček Kypriaci prášok do perníka Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Tmavý karob Dr. Oetker
80 g cukor trstinový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
3 ks jablká veľké (olúpané a nahrubo nastrúhané)
2 ks vajce
150 ml olej
300 ml mlieko

Na polevu:

120 g maslo
120 g cukor
1 zarovnaná PL Tmavý karob Dr. Oetker
5 PL mlieko
2 zarovnané PL Solamyl bezgluténový Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, karobom, cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme jablká, vajcia, olej, mlieko a dôkladne vymiešame vareškou dohľadka. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 25 - 35 minút

- 2 Perník necháme vychladnúť.
- 3 Polevu pripravíme vo vodnom kúpeli, do teplovzdornej misky dáme maslo, cukor, karob, mlieko a Solamyl. Misku položíme nad hrniec s mierne bublajúcou vodou, miska sa nesmie dotýkať hladiny. Za stáleho miešania krátko povaríme. Polevu nalejeme na perník a necháme ju vychladnúť.

