

# Perníkový nahý dort

60–90 Min

## Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 320 g | Mouky |
| 2 PL. | Kakaového prášku |
| 1 bal. | Kypřicího prášku s vinným kamenem |
| 180 g | Cukru |
| 200 g | Másla |
| 4 PL | Medu |
| 3 | Vejce |
| 230 ml | Podmáslí |
| 2 ČL | Skořice mletá |
| 1 bal. | Směs koření Medový perník |

Na krém:

| | |
|---|---|
| 250 ml | Smetany ke šlehání |
| 1 bal. | Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon |
| 1 ČL | Skořice mletá |
| 1 lusk | Vanilka Bourbon lusk |

## Preparation

1. Troubu předehřejte na 170 °C (338 °F) s horkovzdušným ohřevem. Dortové formy s odnímatelným okrajem vyložte pečicím papírem. Rozpusťte máslo. Do mísy dejte mouku, kakao, kypřicí prášek, cukr, skořici a směs koření Medový perník.
2. Postupně vmíchejte rozpuštěné máslo, vejce, med a podmáslí, dokud nevznikne hladké těsto. Těsto rozdělte do tří dortových forem s odnímatelným okrajem. Pečte v předehřáté troubě 20–25 minut při 170 °C (338 °F) s horkovzdušným ohřevem. Korpusy ještě teplé uvolněte z forem a vyklopte. Poté nechte vychladnout.
3. Příprava krému: Vyšlehejte smetanu a přidejte koření. Jeden korpus potřete třetinou krému. Střídavě vrstvěte korpusy a krém a zakončete vrstvou krému. Stěrkou setřete krém z boků, abyste vytvořili typický vzhled nahého dortu.
4. 1. Dort ozdobte cukrovými hůlkami, čerstvými brusinkami, jedlovými větvičkami a vánočními dekoracemi a vychutnejte si ho.