

Cuketový perník s jogurtovým krémem



12 PORCE



60 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Mléko čerstvé polotučné (1,5 % tuku)	160
Vejce celé (syrové)	55
Kypřicí prášek do perníku	10
Cukr bílý (řepný, třtinový)	85
Mouka špaldová celozrnná	200
Cuketa	200
Olej řepkový	50
Kakao Holandské (v suchém stavu)	15
Čokoláda hořká 50 % průměr	70
Řecký jogurt bílý 0% (Milko)	280

Postup přípravy

Množství ingrediencí odpovídá malému pekáčku nebo menší dortové formě. Cuketu oloupeme a na jemno nastrouháme, přidáme vejce, mléko, olej a vše smícháme. V jiné míse smícháme všechny sypké ingredience (mouku, cukr, kakao, kypřicí prášek do perníku) a spojíme s tekutou částí těsta. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 30 minut. Perník necháme vychladnout a připravíme si krém. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, přidáme řecký jogurt a vyšleháme dohladka. Krémem potřeme vychladlý perník a posypeme kakaem.
hmotnost hotového pokrmu: 1000 g, En. hodnota na 100 g: 960 kJ, hmotnost porce na fotografii: 100 g