

Rozkvetlé perníkové řezy

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Směs na přípravu těsta vysypeme do mísy, přidáme vodu, olej a připravíme podle návodu na obale. Těsto nalijeme na dva vymazané a moukou vysypané plechy. Plechy postupně vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Upečené pláty perníků necháme vychladnout. Na přípravu náplně vyšleháme Crème Olé s mlékem podle návodu na obale. Vychladlý plát potřeme povidly, polovinou náplně a přiložíme druhý plát. Povrch potřeme zbylou náplní a uložíme do chladničky.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Perník 540 g** - 540 g
- **Crème Olé vanilka příchut'** 50 g - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 120 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 180 g

