

Ingrediencie

cesto: 600 g hladkej múky, 400 g cukru krupica, 750 ml mlieka, 150 ml oleja, 3 vajcia, lyžička škoric, prášok do perníka, 1,5 lyžičky sódy bikarbóny, 2 lyžice kakaa, 2 lyžice slivkového lekváru, 2 lyžice rumu, hrozienka, nasekané orechy

na povrch: ríbezľová marmeláda, 1 čokoláda Margot, 50 g horkej čokolády

Postup

V miske rozmiešame lekvár s rumom. V mise premiešame všetky sypké suroviny, potom pridáme všetky mokré vrátane rumu s lekvárom a dobre premiešame. Cesto nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme cca 25 minút. Obidve čokolády nastrúhame a premiešame. Vychladnutý perník potrieme marmeládou a vrch posypeme čokoládou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

