PERNÍKOVÝ KARUSEL

Co si budeme povídat. Perník a perníčky jsou s tímto svátečním obdobím neodmyslitelně spjaté. U nás doma navíc patří k jedněm z nejoblíbenějších dezertů. Pečeme je spoustu let stále stejně a podle našich oblíbených a osvědčených receptů. V posledních letech je velmi populární připravovat různé perníkový vesničky, dorty s perníkovými domečky atd. Je to krásné a ani mě se tento trend nevyhnul. Rozhodla jsem se ale vyzkoušet trochu něco jiného a vlastně tento nápad (i karusel) vznikl už vloni v rámci jedné z výzev na IG.

Protože od malička miluju kolotoče, hned jsem věděla, že chci vytvořit perníčkový karusel. Recept není nijak složitý, ale trochu jsem si vyhrála s jeho sestavením. Dnes už bych udělala některé věci jinak, ale na první pokus to bylo skvělé :D. Receptem se tedy můžete inspirovat a vytvořit si podobný karusel nebo vás třeba inspiruju k vytvoření něčeho jiného 😊.

Doporučuji rozložit recept minimálně na 2 dny, zejména těsto na perníčky je nutné nechat alespoň jeden den odležet. Zdobit pak už můžete ve stejný den, kdy budete péct korpus na karusel.

Den 1 a 2

INGREDIENCE PERNÍČKY

700 g hladké mouky
240 g másla
400 g tekutého medu
160 g moučkového cukru
2 vejce
30 g mleté skořice
15 g mletého zázvoru
15 g mletého hřebíčku
špetka mletého nového koření
6 g sody bikarbony

hladká mouka na podsypání při válení
tvrdý papír, tužka, nůžky – vytvořte si šablony na domečky podle vaší fantazie

POSTUP

1. Máslo rozpustíme ve středním hrnci na středním plameni, poté odstavíme z plotýnky a vmícháme všechno koření, cukr a med. Vše dobře promícháme do hustší směsi a necháme vychladnout, dokud nebude směs vlažná.
2. Do mísy robota prosejeme mouku a sodu. Přilijeme vychladlou máslovou směs a vejce. Pomocí hnětacího háku vypracujeme hladké a kompaktní těsto. Těsto nebude úplně tuhé a bude se trochu lepit, ale bude kompaktní. Nesnažíme se přisypávat moc mouky, aby těsto neztratilo na lehkosti. Těsto vytvarujeme do koule nebo do válce, zabalíme do potravinové folie a necháme alespoň 12 hodin v chladu odpočinout.
3. Těsto zůstane stále měkké, není potřeba jej před zpracování nechávat povolit.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C. Plechy vyložíme pečicí podložkou nebo papírem.
5. Před zpracováním těsto jemně promneme. Těsto rozdělíme na části a každou vyválíme na pomoučeném válu na tloušťku cca 4-5 mm. Z těsta pomocí nože vykrajujeme různé tvary na ozdobení obvodu karuselu, koníky a střechu karuselu.
6. Pro usnadnění práce si vytvoříme šablony z tvrdého papíru. Na obvod karuselu jsem použila čtverce a na střechu karuselu jsem vytvořila trojúhelníky (celkem 6), kdy je jedna strana vytvarovaná do obloučku.
7. U perníčků na střechu doporučuju, vytvořit si nejdřív šablonu z papíru, na kterou se budou perníčky dávat, abyste si mohli rozvrhnout velikost trojúhelníků. Z kartonu jsem vystřihla kruh (neuvádím rozměr, protože se bude lišit podle velikosti použité formy korpusu), který vytvarujeme do kužele, abychom měli základ na střechu, na kterou budeme lepit perníky.
8. Vykrojené tvary přeneseme opatrně na plech.
9. Pečeme uprostřed trouby 10 – 12 minut nebo dokud nezačnou hnědnout okraje perníčků. Pokud budou perníčky tenčí, doba pečení se zkrátí. Vyndáme z trouby a nechte vychladnout.

POLEVA NA PERNÍČKY

1 bílek
200 – 250 g moučkového cukru
cca 1 lžíce citronové šťávy

1. Moučkový cukr si 2 až 3 x prosejeme, aby v něm nebyly hrudky.
2. V misce smícháme 1 bílek a asi 3 lžíce prosátého cukru a vařečkou mícháme do hladké kašičky. Přidáme 1 lžíci přeceděné citronové šťávy a postupně dosypáváme cukr. Stále mícháme, dokud nevznikne hladká poleva. Poleva by měla z vařečky pomalu stékat. Pokud bude řídká přidáme trochu cukru, v opačném případě ředíme po kapkách citronovou šťávou.
3. Polevu naplníme do sáčku, ustřihneme malou špičku a zdobíme podle fantazie. Nakonec pocukrujeme ještě trochou moučkového cukru, pro zasněžený dojem.

Den 2

INGREDIENCE KORPUS

KORPUS

(forma o průměru cca 18 cm)

280 g hladké mouky
220 g třtinového cukru
2 lžíce prášku do pečiva s vinným kamenem
2 lžíce perníkového koření
2 vejce
250 ml mléka
150 ml oleje

máslo na vymazání formy
hrubá mouka na vysypání formy

KRÉM

250 g mascarpone
60 – 100 ml smetany
2 lžíce moučkového cukru
brusinkový džem (nebo kyselejší džem)

Tip: korpus můžeme posypat zbylými sněhovými pusinkami

silnější (např. bambusová) brčka 4 - 6 (nedoporučuju používat papírové – ty nasají vlhkost a karusel by se mohl zbortit)
tvrdý papír pro vytvoření podkladu pro střechu
sekundové lepidlo

POSTUP

KORPUS

1. V míse robota vyšleháme vejce s cukrem do nadýchané hmoty.
2. Do druhé mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva a kořením a opatrně přisypeme k vaječné směsi. Přilijeme olej a postupně přiléváme mléko, aby vzniklo tekutější těsto.
3. Formu na dort (s odnímatelným dnem) vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C 35 – 45 minut (doporučuji péct na spodní mřížce, doba pečení se může lišit podle velikosti a výšky formy). Propečení těsta vyzkoušíme pomocí špejle – zapíchneme do těsta, pokud po vyndání na špejli nezůstane těsto, je korpus propečený.
4. Vyndáme z trouby, necháme 10 – 15 minut vychladnout ve formě. Poté vyklopíme a necháme úplně vychladnout.

KRÉM

1. V míse robota prošleháme asi 10 vteřin studené mascarpone se 2 lžícemi moučkového cukru.
2. Přilijeme studenou smetanu a vyšleháme do hladkého krému.

DOKONČENÍ

1. Korpus rozřízneme na 2 části, promažeme džemem a částí krému.
2. Pokud máte nějaké zbylé sněhové pusinky, nadrobte na větší kousky, budou krásně křupat).
3. Přiklopíme druhou částí korpusu a korpus potřeme zbylou částí krému.
4. Po obvodu připevníme do krému nazdobené perníčky.
5. Koníky připevníme na brčka v různých výškách (odpočítáme se výšku korpusu – pro lepší stabilitu je dobré, aby brčka byla zapíchnutá až po dno) – připevníme pomocí bílkové polevy.
6. Perníky na střechu připevníme na připravenou papírovou šablonu – pomocí bílkové polevy.
7. Střechu opatrně vložíme na brčka – zde bych doporučovala přilepit sekundovým lepidlem papírovou část na brčka, aby byla zajištěna stabilita.
8. Na závěr můžeme ještě lehce pocukrovat.
9. Korpus s koníky můžeme ještě posypat rozdrobenými pusinkami.