

Perníkové baňky na stromeček

Připravíme si těsto z těchto surovin:

- 500 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 50 g másla
- 100 g medu
- 2 vejce
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička perníkového koření

Mouku i cukr prosejeme na vál, přidáme koření, změkklé máslo, vejce a nalejeme med.
Těsto zpracujeme a necháme do druhého dne v chladu odpočinout.

A nyní pracujeme podle následujícího postupu:



1) Pracovní plochu posypeme hladkou moukou.



2) Ukrojíme díl těsta.



3) Vyválíme na tloušťku asi 0,5 cm.



4) Připravíme si formičky na baňky.



5) Nemáme-li je, postačí obyčejné větší košíčky.



6) Košíčky je ale nutné obalit kouskem alobalu.



7) Připravíme si vždy sudý počet forem.



8) Povrch formy potřeme olejem.



9) Z těsta vykrojíme kolečka o něco větší, než je forma.



10) Kolečko přiložíme na formu a mírně přitlačíme.



11) Těsto pečením nabude, proto nesmí být do kraje.



12) I s formou pokládáme na připravený plech.



13) Pečeme v předehřáté troubě na 175°C.



14) Po vyjmutí potřít rozšlehaným vejcem a sundat z formy.



15) Po vychladnutí ostrouhat nerovné okraje.

Nyní si uděláme bílkovou polevu:

**Našleháme 1 bílek a 200 g prosátého moučkového cukru do pěny.
Nakonec přidáme 2-3 lžičky octa nebo citronové šťávy.**

Nyní je důležité mezi jednotlivými částmi zdobení nechat polevu dostatečně zaschnout (cca 1 hod).



16) Připravenou polevou zdobíme a necháme uschnout.



17) Na hranu baňky nanese se sníh a ze stuhly dáme poutko.



18) Obě poloviny spojíme, necháme na PET víčku schnout.



19) Nakonec klikatou čarou překryjeme spoj.



20) A toto je výsledek.