# Recept na maminčin domácí perník s rumovou polevou

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/recept-na-mamincin-domaci-pernik-s-rumovou-polevou.html

Přiznám se, že jíst sladké mě nebylo sudičkami dáno do vínku. Ale bylo pár sladkých dobrot, které maminka pekla a já jsem si je s chutí dávala. Maminčin perník mezi ně rozhodně patřil. Maminka ho dělala s citrónovou nebo čokoládovou polevou, ale mě víc chutná poleva rumová.

## Rozpis surovin do velké dortové formy nebo velkého pekáče

- 500 g polohrubé mouky
- 250 g másla
- 300 g moučkového cukru
- 4 žloutky pokojové teploty
- 3 vrchovaté polévkové lžíce švestkových povidel nebo meruňkového džemu
- 1 vrchovatá polévková lžíce kakaa
- 1 prášek do perníku
- 1 prášek do pečiva
- ¼ litru mléka
- 2 polévkové lžíce rumu Tuzemáku – Božkov
- 1 hrst rozinek
- Sníh ze čtyř bílků (přidat špetku soli před šleháním)
- Máslo na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy nebo pekáče

## Postup

Nejprve si naváţíme a připravíme všechny suroviny. Do mísy prosijeme mouku, kakao a oba prášky do pečiva. Mají tendenci  hrudkovatět. Vše důkladně promícháme.

Formu si vymažeme a vysypeme hrubou moukou. Troubu zapneme a nastavíme teplotu na 170°C.

Ze čtyř bílků a špetky soli si vyšleháme sníh. Musí být pěkně pevný.

Máslo, žloutky a cukr vymícháme do hladka. Nejlépe to jde v domácím robotu. Přidáme povidla nebo džem a teplé mléko (ne horké!). Když je vše dokonale propojeno, přidáváme po lžících připravenou mouku.

Do hotového těsta již ručně vmícháme tuhý ušlehaný sníh.



Těsto přelijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy (pekáče) a povrch uhladíme stěrkou. Formu nebo pekáč vložíme do vyhřáté trouby a zvolna pečeme 40 minut. Pak perník překryjeme alobalem a pečeme dalších 10 minut.

Špejlí propíchneme střed perníku a je-li po vytažení špejle suchá, máme upečeno. Formu (pekáč) postavíme na kovovou mřížku a perník necháme vychladnout.



## Na rumovou polevu budeme potřebovat

- 300 g moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce horké vody
- 4-5 polévkových lžic rumu (Tuzemák – Božkov)

Všechny suroviny dáme do skleněné misky a nejlépe ručním šlehačem vše důkladně mícháme, až poleva začne houstnout a lesknout se. Pak ji rozetřeme po vychladlém perníku. Do hodiny nám krásně ztuhne a můžeme podávat.

**Použijete-li malou formu na pečení o průměru 20 cm, stačí samozřejmě polovina všech surovin. Jak na perník, tak na polevu.**

Dostanete-li chuť na jinou polevu než rumovou, vyzkoušejte polevu citrónovou.

## Na citronovou polevu budeme potřebovat

- 250 g prosátého moučkového cukru
- 3 polévkové lžíce horké vody
- 2 polévkové lžíce citronové šťávy

Citronovou polevu připravujeme stejně jako rumovou.