

Michal občas vzpomíná na svůj oblíbený perník z Dvorecké pekárny u Nepomuku. Byla to za našich mladých let pochoutka běžně dostupná v každých potravinách, tedy aspoň u nás v okolí, co si pamatují.

Oválný perník politý čokoládou a navrch marmeládou přilepený menší oválek z lineckého těsta nebo TA OŘÍŠKOVÁ VĚC s bonusovým oříškem uprostřed. Na internetu jsem zjistila, že se ještě vyrábí, ale v nejlížejší prodejně, kam ho mají dodávat, jsem ho nesehnala. Tak systémem pokus omyl jsem vyladila následující recept (tedy zminiaturizovaný a bez perníku):

70 g vaječných bílků (cca ze 2 vajec) nebo husté aquafaby  
140 g krupicového cukru  
70 g polohrubé mouky  
140 g (jemně) mletých lískových ořechů  
celá lísková jádra na ozdobení (cca 50 ks)

V parní lázni za stálého míchání prohřejeme bílky (či aquafabu) s cukrem na teplotu cca 60 °C. Poté směs vyšleháme do lehké pěny, do ní opatrně vmícháme ořechy a mouku. Necháme několik hodin, ale nejlépe do druhého dne v chladu uležet. Navlhčenými prsty pak tvoříme malé kuličky (asi 2 cm), vmáčkneme do každé jádro (těsto trochu přetáhneme přes jádérko, ale nezakrýváme úplně) a klademe na pečící papír.

Pečeme v horkovzdušné fritéze asi 15 minut na cca 150 °C (v horní části fritézy). Potom celou dávku oříškovek přetočíme spodní stranou nahoru (nejlépe to jde překlopením rychlým pohybem na další mřížku s pečícím papírem). Když nejde papír bezpečně sloupnout, pečeme dále i s ním ještě 5 - 7 minut z původně spodní strany. Teploty i časy hlídáme.