

# Perníková roláda



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3240** kalorií , **22 g** cukrů , **129 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** oriestok

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pernikova-rolada>

## Příprava

Zo surovín (okrem čokolády, hrozienok, orechov a lekváru) vypracujeme cesto a necháme ho 4 hodiny stáť. Potom ho rozvaľkáme na tenký plátok - obdĺžnik, /medzi mikroténom - cesto je krehké/, potrieme lekvárom, poukladáme na to orechy, hrozienka a pokrájanú čokoládu. Stočíme do rolády, potrieme vajíčkom a dáme piecť na pomastený plech. Po upečení a vychladnutí krájame na plátky.

## Ingredience

- 1 lžíce včelí med
- 1 ks slepičí vejce
- 90 g cukr moučka
- 1 špetka Soda bikarbóna
- 1 špetka skořice
- 1 troška hřebíček
- 1 troška citrónová kůra
- 200 g hladká mouka
- 100 g čokoláda na vaření
- 50 g rozinky
- 200 g vlašské ořechy
- 1 sklenka švestková povidla

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Dezert