

Točený švestkový perník

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 6

7909 kalorií , **70 g** cukrů , **279 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: janulkam

Odkaz: <https://srecepty.cz/toceny-svestkovy-pernik>

Příprava

Z mouky, 5 vajec, změkklého másla, moučkového cukru a hřebíčku vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na 3 části a dáme na 2 hodiny do chladu. Každou část rozválíme, potřeme povidly, posypeme rozinkami a nasekanými ořechy. Takto upravené těsto stočíme a uložíme na vymaštěný plech. Povrch koláče potřeme zbývajícím ušlehaným vejcem a pečeme asi 45 minut v mírně přehřáté troubě na 150 °C.

Ingredience

- 600 g hladké mouky
- 6 vajec
- 100 g másla
- 250 g cukru moučka
- 4 lžíce včelího medu
- 1 lžíce Sody bikarbóny
- 1 lžička mletého hřebíčku
- 500 g švestkových povidel
- 200 g rozinek
- 250 g vlašských ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník