NajPečenie

# *Kávová roláda*

Chutná a nenáročná roláda, všetci ju máme radi. Jemná piškóta s lahodným krémom.

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **6 ks** | vajcia |
| **6 lyžica** | cukor práškový |
| **2 lyžica** | múka polohrubá |
| **4 - 5 lyžica** | orechy mleté |
| **1/2 bal.** | prášok do pečiva |
| **1 ks** | čokoláda na varenie |
| | lieskové orechy |
| **150 ml** | mlieko |
| **1 lyžica** | káva mletá |
| **1 lyžica** | múka hladká |
| **1 bal.** | vanilínový cukor |
| **180 g** | Helia |
| **100 g** | cukor práškový |
| **1 lyžica** | rum |

## *Postup:*

Upečieme si cesto: Vajcia s cukrom vymiešame do penista. Pridáme múku s práškom do pečiva,  orechy, zľahka premiešame. Cesto rozotrieme na vymastený a hrubou múkou posypaný plech. Upečieme a necháme na doske vychladnúť.

Pripravíme si krém:  Do mlieka pridáme kávu, uvaríme ju, precedíme a dáme vychladnúť. Potom vo vodnom kúpeli za stáleho miešania pridáme vychladnutú kávu, postupne  múku, vanilínový cukor a uvaríme hustú kašu. Odstavíme ju z ohňa a chvíľu ešte miešame, aby sa neurobili hrčky. Maslo vymiešame s práškovým cukrom, a potom spojíme s vychladnutou kávovou kašou. Nakoniec pridáme rum.

Krok 3
Vychladnutý plát cesta natrieme krémom, zvinieme do rolády a polejeme čokoládovou polevou alebo opraženými lieskovými orechmi.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

# NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **105 min.** |
| *Čas pečenia:* | **15 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **200 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ľahké** |
| *Počet porcií:* | **-** |

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.