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) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.