

NajPečenie



Kávová roláda

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

Potrebuje:

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.	vanílinový 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, vanílinový 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, zviníme do rolády a polejeme čokoládovou polevou alebo opraženými lieskovými orechmi.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	105 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
