

Roláda z esíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- sušenky esíčka 1 balíček
- cukr krupice 150 g
- kakao 2 lžíce
- rum 2 lžíce
- černá káva 3 lžíce
- **Náplň**
- máslo 125 g
- cukr 50 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Esíčka umeleme, přidáme cukr, kakao, rum a silnou černou kávu. Vzniklou směs spojíme do těsta, které na vále rozválíme na plát.

Máslo necháme při pokojové teplotě změkhnout. Pak ho dáme do mísy, přidáme cukr a žloutek a umícháme nádivku. Rozetřeme ji na plát, zavineme jako roládu a dáme do lednice ztuhnout.