

Krémová kávová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- rum 100 ml
- silná černá káva 1 šálek
- mléčná čokoláda 100 g
- želatina 5 plátek
- vanilkový cukr 1 ks
- smetana ke šlehání 500 ml
- **na obalení**
- hořká čokoláda 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- **těsto**
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetanový pudinkový prášek 1 balíček
- sůl 0.5 lžička
- cukr krupice 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- vejce 3 ks
- prášek do pečivu 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce, oba cukry a sůl šleháme asi 10 minut, dokud hmota nezačne bělat a nezhoustne. Opatrně vmícháme mouku s pudinkem a práškem do pečiva. Krémové těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a v předehřáté troubě pečeme asi 13 minut při 180 °C.

Piškot překlápíme na vlhkou utěrku a opatrně odstraníme pečicí papír. Pomocí utěrky opatrně svineme do rolády a necháme vystydnout.

Čokolády nastroháme (každou do jiné nádoby). Hořkou dáme do chladničky. Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě. Pak ji vymačkáme a rozpustíme v horké kávě. Přidáme mléčnou čokoládu, rum, cukr a lžičku instantní kávy (zrníčka, ne uvařenou). Za občasného míchání necháme vychladnout. Smetanu ušleháme dohusta a postupně ji přimícháváme do kávové směsi. Uložíme na 5 minut do mrazničky.

Piškotový plát rozmotáme a potřeme 2/3 kávového krému. Opatrně ho srolujeme a potřeme zbylým krémem. Celou roládu obalíme v hořké čokoládě smíchané s vanilkovým cukrem a dáme do chladničky minimálně na 2 hodiny ztuhnout.