

Roláda s příchutí tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- **Těsto**
 - vejce 5 ks
 - polohrubá mouka 100 g
 - cukr krupice 100 g
- **krém**
 - smetana ke šlehání 1 ks
 - ztužovač šlehačky 1 ks
 - pomazánkové máslo 1 kelímek
 - moučkový cukr 3 lžíce
- **ingredience**
 - rum 1 hrnek
 - káva, silná uvařená 1 hrnek
 - kakao 3 lžíce
 - piškoty 26 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky vyšleháme do husté pěny s cukrem, pak vmícháme mouku a na závěr i tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem a v předehřáté troubě upečeme dorůžova. Ještě horký plát svineme (i s pečícím papírem) do rolády a necháme vychladnout. Pak papír odstraníme a roládu natřeme větší polovinou krému. Piškoty namočíme do silné kávy ochucené rumem a ve dvou řadách narovnáme na krém. Roládu (těsto) můžeme kávou i pokapat během rolování. Stočenou roládu potřeme zbytkem krému a posypeme kakaem. Dáme do chladna proležet, pak roládu

nakrájíme na plátky.

Krém: šlehačku se ztužovačem vyšleháme skoro do tuha, pak přidáme cukr, pomazánkové máslo a došleháme do hladkého krému.