

Kávová roláda a ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 6 ks
- Zlatý třtinový cukr 175 g
- Polohrubá mouka 175 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Instantní káva (granulí) smíchané asi se lžící vody na pastu 2 lžička
- Máslo, rozpuštěné 50 g
- Vlašské ořechy, nasucho opražené a nasekané 75 g
- Moučkový cukr na poprášení 1 hrst
- Kakao holandského typu, na poprášení 1 hrst
- Na náplň: 1 ks
- Mascarpone 150 g
- Tvaroh 100 g
- Instantní káva (granulí), smíchaná s trochou vody na pastu 1 lžička
- Zlatý třtinový cukr 4 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Vlašské ořechy, nahrubo nasekané 75 g

Doba přípravy: 235 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Troubu predehřejte na 200°C a plech vyložte pečicím papírem. Vejce a cukr šlehejte pět minut do

světlé nadýchané hmoty. Pak k ní opatrně vmíchejte mouku smíchanou s práškem do pečiva, kávovou pastu, máslo a ořechy. Směs rozetřete na plech pečte asi 12 až 15 minut. Horký plát přiklopte na utěrku opatrně odtrhněte papír a srolujte do rolády.

2. Smíchejte mascarpone tvaroh, kávovou pastu a třtinový cukr. Smetanu ušlehejte dotuha a opatrně ji vmíchejte do krému. Roládu zarolujte, naplňte krémem, posypte ořechy a opět zatočte. Dejte minimálně chladit na 3 hodiny. Podávejte posypané kakaem a moučkovým cukrem.

Poznámka:

3 hodiny chlazení