

Piškotová roláda s čokoládovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 4 ks
- Cukr 100 g
- Polohrubá mouka 80 g
- **Čokoládová náplň:**
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Čokoláda na vaření 1 balení
- Máslo 125 g
- Cukr krystal 2 lžíce
- Mléko 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ušleháme vejce s cukrem a zamícháme mouku. Pečeme na plechu s pečícím papírem / který nepatrně potřeme olejem/, při teplotě 170°C. Upečeme do růžova, nevysušíme. Plníme různými náplněmi nebo džemem. Já jsem dala čokoládový krém:

Z mléka a mouky jsem uvaříme kašičku, do které jsem nalámeme celou čokoládu na vaření. Promícháme, necháme spojit čokoládu s kašičkou a dáme vychladnout.

Utřeme si máslo s cukrem a do něho postupně přidáváme kašičku, až vymícháme hladký krém.

Po upečení ještě horkou piškotovou roládu srolujeme na vále a zase rozložíme. Těsto si zapamatuje svůj svinutý tvar. Vychladlou roládu plníme krémem zevnitř, po sbalení můžeme i zvenčí. Na vnější vrstvu krému pomocí vidličky vytvoříme vrásky. Dáme vychladit do lednice.

Roládu po vychlazení nakrájíme na kolečka. V případě, že nemá roláda vnější krém, tak ji můžeme posypat moučkovým cukrem.