

Roláda ze zlatých esíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušenky zlatá esíčka 220 g
- Kakao 2 lžíce
- Rum 2 lžíce
- Uvařená čerstvá káva 2 lžíce
- **Krém**
- Máslo 30 g
- Žloutky 2 ks
- Cukr krystal 100 g
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zlatá esíčka rozdrťte válečkem a přidejte k nim cukr, kakao, rum a kávu. Vytvořte hladké těsto, to vyválejte v alobalu nebo ve fólii na placku a nechte odležet.

Mezitím si připravte krém. Máslo utřete se žloutkem, přidejte cukr krystal a rum a dobře promíchejte.

Placku potřete krémem, sviňte do rolády a nechte přes noc v chladničce.