Kávová roláda s kakaem

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Vejce 4 ks
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Hladká mouka (+ trochu na poprášení) 100 g
- Máslo 20 g
- **KRÉM**
- Mléko 300 ml
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Cukr krupice 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 150 g
- Kávový likér 1 lžíce
- Rozpustná káva 1 lžíce
- Kakao na poprášení rolády 3 lžíce
- Šlehačka 200 g
- Kávová zrna v čokoládě na ozdobu 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Předehřejeme si troubu na 200 stupňů. V části mléka rozmícháme pudink a smícháme se zbylým mlékem. Za stálého míchání uvedeme k varu a dvě minuty povaříme. Před dovařením osladíme a necháme vychladnout. Občas promícháme.

2. Na těsto v míse ušleháme žloutky s cukrem do pěny. Z bílků s vanilkovým cukrem vyšleháme tuhý sníh, vmícháme prosátou mouku a opatrně přimícháme do žloutkové hmoty. Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem a pečeme v rozpálené troubě asi 8-10 minut.

3. Povrch těsta poprášíme hladkou moukou, otočíme na čistou utěrku a stáhneme pečicí papír. Chladný pudink rozšleháme elektrickým šlehačem a zašleháme do něj po kapkách kávový likér, ve kterém jsme ještě rozpustili kávu s pár kapkami vody, a postupně zašlehávame změklé máslo. Vše by mělo mít stejnou teplotu, aby se krém nesrazil.

4. Plát na roládu potřeme krémem, srolujeme z kratší strany a necháme v chladu ztuhnout. Před podáváním seřízneme okraje, roládu poprášíme přes sítko kakaem a ozdobíme šlehačkou a kávovými zrny v čokoládě.