



Roláda s kávovým krémem

1 roláda



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a sníh a metličkou vymícháme dohladka. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Roládu stočíme i s papírem na pečení a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalejeme do kastrůlku polovinu mléka a přivedeme do varu. Ve zbylém množství mléka metličkou rozmícháme Zlatý klas s cukrem, vanilínovým cukrem a kávou. Vlijeme do vroucího mléka a za stálého míchání povaříme asi 1 minutu. Krém za občasného míchání necháme vychladnout. Změklé máslo s vychlazeným krémem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 4 Z vychladnuté rolády stáhneme papír na pečení a naplníme 2/3 krému. Srolujeme, potřeme krémem a pomocí cukrářského sáčku ozdobíme podle vlastní fantazie. Odložíme do chladničky ztuhnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

4 ks bílek
4 ks žloutek
4 zarovnaných PL cukr
50 g mouka polohrubá
1 zarovnaných PL Holandské kakao
Dr. Oetker

Na náplň:

300 ml mléko polotučné
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL instantní káva
250 g máslo změkklé

