

KÁVOVÁ ROLÁDA



NA
22
KUSOV

Suroviny:**Na cesto:**

- 200 g Mevalia Frollini
- 1 bal. rumového cukru
- 50 g trstinového cukru
- 2 PL kakaa
- 1 PL rumu
- 4 PL uvarenej silnej kávy

Na náplň:

- 125 g zmäknutého masla
- 35 g trstinového cukru
- 1 PL rumu
- 2 PL kávy

Postup:

1. Pomelieme trstinový cukor na práškový (možno kúpiť už mleté). Rozdrvíme najemno sušienky **Mevalia Frollini** a zmiešame ich s trstinovým a rumovým cukrom.
2. Pridáme ostatné suroviny a vytvoríme ľahko lepkavé cesto. Keby sa cesto mrvilo, pridáme tekutú ingredienciu, voľba je na nás (rum, káva, voda).
3. Hotové cesto zabalíme do potravinárskej fólie a vložíme do chladničky.
4. Medzitým si pripravíme náplň: maslo, trstinový cukor, rum a kávu ušľaháme na hladký krém. Podľa potreby môžeme pridať kávu alebo inú tekutinu tak, aby krém nebol príliš tuhý a ľahko sa roztieral.
5. Rozprestrieme si potravinársku fóliu na pracovnú plochu. Položíme vychladené cesto na fóliu a vyvalkáme obdĺžnikovú placku, ktorú potrieme hotovým krémom.
6. Pomocou fólie opatrne rolujeme do tvaru rolády.
7. Roládu zabalíme do fólie a na koncoch utiahneme a dáme stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí roládu pokrájame na rovnako hrubé plátky. Uchováваме v chlade.

	PHE	Bielkoviny	Sacharidy	Tuky	Energia
celkom (22 ks)	136 mg	2,6 g	268 g	138 g	9 769 kJ / 2 324 kcal
1 ks	6,2 mg	0,1 g	12,2 g	6,3 g	444 kJ / 106 kcal