

KÁVOVÁ ROLÁDA

NA
22
KUSŮ**Suroviny:****Na těsto:**

- 200 g Mevalia Frollini
- 1 bal. rumového cukru
- 50 g třtinového cukru
- 2 PL kakaa
- 1 PL rumu
- 4 PL uvařené silné kávy

Na náplň:

- 125 g změkklého másla
- 35 g třtinového cukru
- 1 PL rumu
- 2 PL kávy

Postup:

1. Pomeleme třtinový cukr na moučkový (lze koupit již mletý). Rozdrtíme nejmenso sušenky **Mevalia Frollini** a smícháme je s třtinovým a rumovým cukrem.
2. Přidáme ostatní suroviny a vytvoříme lehce lepkavé těsto. Kdyby se těsto drotilo, přidáme tekutou ingredici, volba je na nás (rum, káva, voda).
3. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a vložíme do lednice.
4. Mezitím si připravíme náplň: máslo, třtinový cukr, rum a kávu ušleháme v hladký krém. Podle potřeby můžeme přidat kávu nebo jinou tekutinu tak, aby krém nebyl příliš tuhý a snadno se roztíral.
5. Rozprostřeme si potravinářskou fólii na pracovní plochu. Položíme vychlazené těsto na fólii a vyválíme obdélníkovou placku, kterou pomažeme hotovým krémem.
6. Pomocí fólie opatrně rolujeme do tvaru rolády.
7. Roládu zabalíme do fólie a na koncích utáhneme a dáme ztuhnout do lednice. Po ztuhnutí roládu pokrájíme na stejně silné plátky. Uchováváme v chladu.



	PHE	Bílkoviny	Sacharidy	Tuky	Energie
celkem (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