

# Kávová roláda



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**2661** kalorií , **3 g** cukrů , **184 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kavova-rolada>

## Příprava

Ve vodní páře ušleháme vejce a cukr krupici, dokud směs není dostatečně hustá. Směs odstavíme a za stálého míchání přidáme hladkou mouku, 2 lžičky mleté kávy a horkou vodu. Promícháme a nalijeme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem. Pečeme 8-10 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Upečené těsto přendáme na nový list pečícího papíru a původní sloupneme. Těsto i s pečícím papírem pevně srolujeme, zabalíme do utěrky a necháme chladnout. Mléko s hrubou moukou přivedeme k varu a necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem moučkou a 3 lžičkami mleté kávy. Opatrně přimícháme vychladlou kašičku a mixerem (na nejnižší rychlosti) důkladně rozšleháme. Těsto rozbalíme a potřeme vrstvou jahodové marmelády a kávového krému. Opět srolujeme a dáme na talíř.

## Ingredience

- 3 vejce
- 130 g cukru krupice
- 130 g hladké mouky
- 1 lžíce vody
- 5 lžiček mleté kávy
- 250 ml mléka
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 200 g másla
- 100 g cukru moučky
- ovocná marmeláda na namazání

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník