

Medová roláda s kávovým krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3519 kalorií , 86 g cukrů , 237 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/medova-rolada-s-kavovym-kremem>

Příprava

4 žloutky a 1 celé vejce vyšleháme s cukrem a medem do pěny. Do husté pěny zvolna vmícháme mouku se sodou a tuhý bílkový sníh. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a plát upečeme do zlatova. Ještě horký srolujeme a necháme vychladnout. Vychladlý plát rozvineme, zbavíme papíru, potřeme marmeládou a pak připraveným máslovým krémem. Krémem vysoko potřené plát lehce srolujeme a pocukrujeme. Základ krému tvoří pudinkový prášek s cukrem a instantní kávou, to vše rozmícháme v mléce a za stálého míchání uvaříme. Necháme vychladnout. Máslo vyšleháme do pěny a postupně zašleháváme vychladlý pudink.

Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 100 g včelího medu
- ✓ 160 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička sody bikarbóny
- ✓ 400 ml mléka
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku
- ✓ 5 lžíc cukru krupice
- ✓ 2 lžíce instantní kávy
- ✓ 250 g másla
- ✓ troška meruňkové marmelády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník