

Nepečené dvoubarevné roládky



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 50min , Porce: 30

1629 kalorií , **2 g** cukrů , **92 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepecene-dvoubarevne-roladky>

Příprava

Piškoty dáme do sáčku a rozdrtíme válečkem. Mandle spaříme horkou vodou, zbavíme slupky a nastrouháme. Heru nakrájíme na malé kousky(nebo nastrouháme)a utřeme s cukrem dohladka. Přidáme piškotové drobečky a vaječný likér. Vypracujeme hladkou hmotu. Rozdělíme ji na dvě části - do jedné zapracujeme kakao a do druhé mandle. Tmavou i světlou hmotu (každou zvlášť) rozválíme na plát asi 3 mm silný. Na tmavý plát položíme světlý a pomocí papíru stočíme do pevné roládky. Tu uložíme do chladničky, necháme ztuhnout a pak nakrájíme na tenké plátky.

Ingredience

- ✓ 200 g dětských piškotů
- ✓ 50 g mandlí
- ✓ 70 g Hery
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 50 ml vaječného likéru
- ✓ 2 lžíce kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví