

Ingrediencie

3 balíčky kakaových sušienok BeBe, 100 g práškového cukru, 2 lyžice kakaového prášku, 20 ml rumu, 100 ml vychladenej silnej kávy, 125 g masla

náplň: 125 g masla, 100 g práškového cukru, 250 g gaštanového pyréné

Postup

Maslo s cukrom vyšľaháme do peny a postupne vmiešavame gaštanové pyréné (pyré a maslo vyberieme v predstihu, aby mali rovnakú teplotu, ináč sa krém zrazí).

Sušienky pomelieme, zmiešame s cukrom, kakaom, s rumom a kávou. Pridáme zmäknuté maslo a vypracujeme hladké cesto. Kus alobalu potrieme papierom od masla a cesto na ňom rozvalkáme na obdĺžnik. Potrieme ho krémom, pevne zviníme (pomocou alobalu) a uložíme do chladničky na niekoľko hodín stuhnúť. Stuhnutú roládu nakrájame na rovnaké časti.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



