

Ingrediencie

6 vajec, 140 g cukru krupica, 80 g polohrubej múky, 1 lyžica kakaa, 1 lyžička mletej zrnkovej kávy

krém: 250 g mascarpone, 220 ml šľahačky, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice práškového cukru, 1 stužovač šľahačky

ďalej: zmes drobného ovocia, strúhaná biela a tmavá čokoláda

Postup

Cukor s bielkami vyšľaháme do hustej peny. Postupne vmiešavame žĺtka. Nakoniec vmiešame múku s kakaom a kávou. Na plech položíme papier na pečenie, ktorý si pretrieme roztopeným tukom. Rovnomerne rozotrieme cesto a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10 minút. Po upečení stiahneme z plechu papier aj s korpusom a necháme vychladnúť.

Na krém vyšľaháme mascarpone s cukrami a zvlášť v miske šľahačku so stužovačom. Potom šľahačku zmiešame s mascarpone a dve tretiny natrieme na cesto. Na kraj rovnomerne rozložíme drobné ovocie a zavinieme do rolády (počas zavínovania odstraňujeme papier). Vrch rolády potrieme zvyšným krémom a ľubovoľne dozdobíme.

zdroj:<http://altaracook.blog.cz/>

Kávová roláda s mascarpone

Nedeľa, 20 Apríl 2014 14:25

