



Recept: Nepečená citrónová roláda

Recepty



Hlavné chody



Vianoce



20 min



4



2.7

14



Budete potrebovať

Piškóty	240 g
Kakao	20 g
Práškový cukor	100 g
Cukor s rumovou príchuťou Vitana	1 ks
Voda	5 PL
Olej	4 PL
Maslo	150 g

Plnka:

Maslo	100 g
Šťava z 1 citróna	
Práškový cukor	60 g
Citrónový cukor Vitana	1 ks

Príprava receptu

V miske zmiešame pomleté piškóty, kakao, práškový cukor, cukor s rumovou príchuťou a premiešame.

Pridáme zmäknuté maslo a ručne rozpracujeme.

Prilejeme vodu, olej a vypracujeme cesto. Zabalíme do fólie a odložíme bokom.

Na plnku zmiešame práškový cukor, citrónový cukor a šťavu z citróna.

Pridáme zmäknuté maslo a vymixujeme do penova.

Cesto rozvaľkáme medzi dvoma papiermi na pečenie. Potrieme krémom a pomocou papiera na pečenie zrolujeme.

Roládu zabalíme do alobalu a necháme niekoľko hodín zachladiť.

Skladujeme v chlade a pred podávaním nakrájame na kolieska.

TIP: Roládu môžete poliať pred podávaním roztopenou čokoládou a zachladiť.

#vianoce #dezert #bezpecenia

Citrónový cukor

Rumový cukor