Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Rolada węgierska

Pyszna bez pieczenia, napar z kawy musi być naprawdę mocny. Pierwsze 15dkg. cukru dodajemy do ciasta a pozostałe 20 dkg. do kremu.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- herbatnik, 40 dag
- kawa, 1.5 szkl.
- kakao, 3 łyżk.
- cukier puder, 20 dag
- margaryna, 20 dag
- wiórki kokosowe, 125 dag

Sposób przygotowania:

Herbatniki drobno pokruszyć (np. wałkiem w plastikowym woreczku). Napar kawy wymieszać z cukrem pudrem, kakao i rumem. Stopniowo wlewać do pokruszonych herbatników wyrabiając elastyczne ciasto.Kasię utrzeć na puch, dodając partiami cukier puder. Pod koniec ucierania dodać wiórki kokosowe.Na posmarowanym masłem pergaminie rozsmarować prostokątny placek grubości ok. 30 mm. Posmarować kremem kokosowym i zwinąć w roladę. Zawinąć w pergamin i zastudzić ok. 2 godzin w lodówce.