**Príprava Štafetiek - roládky**

[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recept/87/1227/9481.jpg?itok=wpnC0rD8)Suroviny

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cesto: |  |  |
| 320 | g | [vaječný bielok](https://bonvivani.sk/surovina/vajecny-bielok) |
| 210 | g | [cukor kryštál](https://bonvivani.sk/surovina/cukor-krystal) |
| 90 | g | [orechy vlašské mleté](https://bonvivani.sk/surovina/orechy-vlasske-mlete) |
| 80 | g | [múka hladká](https://bonvivani.sk/surovina/muka-hladka) |
| Krém: |  |  |
| 40 | g | [múka hladká](https://bonvivani.sk/surovina/muka-hladka) |
| 40 | g | [maslo](https://bonvivani.sk/surovina/maslo) |
| 1 | PL | [káva](https://bonvivani.sk/surovina/kava) |
| 200 | ml | [mlieko](https://bonvivani.sk/surovina/mlieko) |
| 150 | g | [cukor mletý (práškový)](https://bonvivani.sk/surovina/cukor-mlety-praskovy) |
| 250 | g | [maslo](https://bonvivani.sk/surovina/maslo) |
| 1 | PL | [rum](https://bonvivani.sk/surovina/rum) |
| Poleva: |  |  |
| 100 | g | [čokoláda na varenie](https://bonvivani.sk/surovina/cokolada-na-varenie) |
| 30 | g | [tuk 100%](https://bonvivani.sk/surovina/tuk-100) |

[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/9482.jpg?itok=qCIifDjX)[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/9484.jpg?itok=z8QVK09g)V prípade štafetiek je dobré bielky odvážiť. Orientačne je to asi 7-8 bielkov. Ale záleží od veľkosti vajec. Bielky vyšľaháme a postupne do nich prišľahávame cukor. Potom už len zľahka primiešame pomleté orechy a múku. Túto hmotu rozotrieme na dva papiere, ktoré na plechu upečieme. Pred pečením cesto sitkom jemne poprášime mletým cukrom. Pečieme v rúre rozohriatej na 200 stupňov asi 8 minút, nie príliš tmavé, aby sa nelámali. Cesto po upečení ide pekne odlúpnuť, je tvárne a vychladnuté ho rozdelíme po dĺžke radielkom na tri pruhy.

[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/9491.jpg?itok=2vDPZKqp)[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/9490.jpg?itok=92Ek5mLl)[](https://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/9489.jpg?itok=OUtAgt16)Krém pripravíme tak, že z 40g múky a 40g masla usmažíme svetlú zásmažku, pridáme kávu (prášok) a zalejeme mliekom. Hmotu prevaríme na kašu. Kávu môžeme použiť nescu, alebo pol na pol so zrnkovou. Necháme vychladnúť, občas premiešame. V miske vyšľaháme zmäknuté maslo s cukrom a prišľaháme kávovú kašu. Dbáme na to, aby všetky suroviny mali rovnakú teplotu. Do krému nakoniec metličkou vmiešame lyžicu rumu.

Krém nanesieme na pláty cesta do troch štvrtín a zavinieme roládky. Poukladáme ich na plech a dáme stuhnúť do chladničky. Potom ich nakrájame asi na 5 cm kúsky a konce ponamáčame v čokoláde.