



Продукти:

100 гр брашно  
25 гр царевично нишесте  
2 с.л. какао  
2 ч.л. разтворимо кафе  
2 ч.л. бакпулвер  
3 белтъка  
125 гр захар  
3 жълтъка  
2 с.л. горещо прясно мляко

### **Крем:**

1 с.л. захар  
250 мл сметана /36%/  
1 ч.л. кафе  
100 гр настърган черен шоколад  
125 гр смлени бадеми

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте фурната до 220 градуса.

Застелете правоъгълна тава с размери 35x28 см с хартия за печене.

Смесете брашното с какаото, кафето, нишестето, бакпулвера и ги пресейте.

Разбийте белтъците на сняг, в края добавете захарта.

Леко разбийте жълтъците и ги прибавете към белтъците.

Добавете всички сухи продукти и бързо изсипете млякото, леко разбъркайте и изсипете тестото в тавата.

Печете 8 минути.

Вземете голям лист хартия за печене, посипете го равномерно с пудра захар и върху него поставете тестото, не сваляйте хартията.

Оставете за 1 минута, след това внимателно отделете хартията.

С помощта на посипаната със захар хартия за печене завийте тестото на руло и оставете навито за 5 минути.

Разбийте сметаната с кафето и захарта, добавете настъргания шоколад и бадеми.

Развийте рулото, намажете го с крем и отново го навийте.

Украсете със сметана и шоколадови стърготини.