

Ciasto z roladą



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rolada

jaja	4 szt
jabłka	5 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
mąka pszenna	3/4 szkl
cukier	0,5 szkl

Masa

mleko	0,5 l
cukier waniliowy	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło	2 szt
cukier	5 łyżek

Dodatkowo

polewa czekoladowa	1 szt
kolorowe posypki	
Biszkopt orzechowy:	2 szt po 4 jajach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rolada: białka i cukier ubijamy i wsypujemy resztę składników. Obrane jabłka ścieramy na tarce i dajemy na formę wyscieloną papierem i zalewamy ciastem . Pieczemy w 180 stopniach przez 35 minut. Ciepłą zawijamy w ścierkę.

Masę robimy gotując krem z mąk na mleku. Studzimy i mieszamy z masłem. Cukierki kroimy w kostkę i mieszamy z kremem.

Przełożenie gotowego ciasta: na spodzie biszkopt orzechowy- połowa masy- rolada pokrojona w plastry- masa- biszkopt orzechowy- dekorujemy polewą czekoladową i posypką cukrową.