

Rolada z jabłkami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	6 sztuk
mąka tortowa	1 szklanka
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Dodatkowo

jabłka	1 kg
skórka pomarańczowa kandyzowana	5 łyżek
rodzynki	5 dag
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie
ciasta
zaczynamy od
jabłek które
trzeba obrać i
pokroić w
większą kostkę,
blaszkę z
wyposażenia
piekarnika
wyłożyć
papierem do
pieczenia i
rozłożyć na nim
równą warstwę
jabłek po nich
posypać skórką
pomarańczową,
rodzynekami
oraz
cynamonem i
cukrem
waniliowym.
Białka ubić na
sztywno z
dodatkiem
szczypty soli do
ubitych białek
dosypać cukier
i dalej ubijać,
następnie
zmniejszyć
obroty robota i
miksując
dodawać po
jednym żółtku,
mąkę przesiać
razem z
proszkiem do
pieczenia i
delikatnie
połączyć z
ubitymi jajkami
Przygotowanym
ciastem zalać
jabłka i równo
rozsmarować
, blaszkę
wstawić do
piekarnika
nagrzanego do
160st i piec z
funkcją
termoobieg
około 30 minut.
Upieczone
ciasto wyjąć z
piekarnika
przykryć
ściereczką i
odwrócić do
góry dnem
najlepiej przy
pomocy drugiej
blaszki lub
deski, ostrożnie
zdjąć papier i
przy pomocy
ściereczki
zwinąć roladę
odstawić razem
ze ściereczką
do
wystudzenia.
Zimne ciasto
posypać
cukrem pudrem
choć
następnym
razem ja poleję
je lukrem
myślę, że
będzie pasował
idealnie.