

Bbiszkoptowa rolada z jabłkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	3 łyżki
mąka	3 łyżki
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
cukier puder	do posypania rolady
polewa czekoladowa	zamiast cukru pudru
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wybić jajka, oddzielając żółtka od białek, ubić pianę z białek, a żółtka utrzeć z cukrem. Wyłożyć pianę na utarte żółtka, wsypać przez sitko mąkę, wymieszać.

Ciasto wyłożyć na blachę, na pergamin wysmarowany margaryną lub olejem i wysypyany tartą bułką.

Wstawić do pieczenia.

Upieczone, lecz jeszcze miękkie ciasto wyłożyć na stolnicę przykrytą lnianą (czystą) ściereczką, zdjąć pergamin i razem ze ściereczką zwinąć ciasto w rulon, pozostawić do wystudzenia.

Jabłka posypać cukrem pudrem, wymieszać.

Wystudzoną roladę ostrożnie rozwinąć, nałożyć na nią jabłka wymieszane z pudrem i zwinąć z powrotem.

Wstawić do lodówki do stężenia masy.

Oстрыm nożem - piłą pokroić roladę w skośne porcje i przed rozłożeniem posypać przez sitko cukrem pudrem lub ozdobić kleksami polewy czekoladowej.

Układać, opierając kawałki jeden o drugi na szklanym półmisku.