

Rolada jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Ciasto niebo w gębie. Przepis godny polecenia.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 1 kg
- cukier waniliowy - 1 1/2 łyżeczka(i)
- cynamon - 1 1/2 łyżka(i)
- jaja - 4 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- mąka pszenna - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- czekolada mleczna - 5 dag
- śmietana 30% - 5 łyżka(i)
- kokos - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obieramy ze skórki i zcieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy cukier waniliowy, cynamon i mieszamy. Gotowe nadzienie wykładamy do prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Dalej ubijając dodajemy żółtka. Następnie dodajemy mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto biszkoptowe wylewamy na formę z nadzieniem jabłkowym. Wyrównujemy i wkładamy formę do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 °C.

Po upieczeniu (po upływie około 10 minut) formę przykrywamy ścierką i odwracamy - tak żeby na ściERCe był biszkopt, a jabłka na górze. Następnie z jabłek ściągamy papier do pieczenia. Zwijamy roladę i zostawiamy do ostygnięcia.

Czekoladę łamiemy i dodajemy do niej śmietanę. Podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając, aż składniki się połączą. Gotową polewą polewamy roladę jabłkową i posypujemy wiórkami kokosowymi.

Smacznego!