

Rolada jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cukier - 1 szkl.
- mąka tortowa - 0,75 szkl.
- jajka - 4 szt.
- budyń śmietankowy - 1 op.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- ocet - 0,5 łyżeczka(i)
- jabłka - 1 kg
- galaretka truskawkowa - 2 op.

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto:

Białka ubijamy z cukrem. Żółtka mieszać z proszkiem do pieczenia i octem, wlewamy do białek, miksujemy. Wsypujemy mąkę i budyń - lekko wymieszać. Ciasto wylewamy na blachę. Pieczemy 30 minut w temp. 180 stopni C.

Masa:

Jabłka obieramy i trzemy na tarce o grubych oczkach i podsmażamy. Do gorących jabłek wsypujemy galaretki - wymieszać.

Rolada z masą jabłkową:

Ciasto musimy zrolować aby nadać formy. Ostudzone ciasto rozwijamy, smarujemy zimną masą i ponownie należy zrolować. Możemy dowolnie udekorować.