

Rolada z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Rolada z jabłkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka, 5 płaskich łyżek cukru, 3 łyżki mąki pszennej -
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 75 dag jabłek. -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka umyć, obrać, poszatkować. Włożyć do garnka, podlać łyżką wody, rozgotować z łyżką cukru. Pozostawić do ostygnięcia. Oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania stopniowo cukier. Następnie stale ubijając dodać żółtka i mąkę. Ciasto wylać na płaską blachę wysmarowaną masłem, upiec.

Upieczone ciasto wyłożyć na ściereczkę, zwinąć w rulon razem ze ściereczką, pozostawić do ostygnięcia. Rozwinąć, posmarować masą jabłkową, ponownie zwinąć w rulon, przycisnąć deseczką. Podawać roladę pokrajaną w skośne plastry.

