

Rolada jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Rolada jabłkowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Nadzienie jabłkowe: -
- 1 kg jabłek -
- 1 łyżeczki cukru waniliowego -
- 1 łyżeczki cynamonu -
- Ciasto biszkoptowe: -
- 4 jajka -
- 1 szklanki cukru -
- 1 1/2 szklanki mąki pszennej -
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia -
- Polewa: -
- 5 dag czekolady mlecznej -
- 5 łyżek śmietany 30% -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać cukier waniliowy, cynamon i wymieszać. Gotowe nadzienie wyłożyć do prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Dalej ubijając dodać żółtka. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto biszkoptowe wylać na formę z nadzieniem jabłkowym. Wyrównać i włożyć formę do nagrzanego piekarnika. Piec około 40 minut w temperaturze 180 °C.

Po upieczeniu (po upływie około 10 minut) formę przykryć ścierką i odwrócić - tak żeby na ścierce był biszkopt, a jabłka na górze. Następnie z jabłek ściągnąć papier do pieczenia. Zwinąć roladę i zostawić do ostygnięcia.

Czekoladę połamać i dodać do niej śmietanę. Podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż składniki się połączą. Gotową polewą połączyć roladę jabłkową