Biszkoptowa rolada z jabłkami

Tylko z Natury

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- jaja - 4 szt.
- mąka pszenna typ 450 - 120 g
- drobny cukier do wypieków - 100 g
- proszek do pieczenia - 3/4 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka
- duża blacha z piekarnika - 1 szt.
- papier do pieczenia - kawałek
- ściereczka lniana - 1 szt.

NADZIENIE -

- jabłka prażone do szarlotki (około 800 g) - 1 słoik
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- wrząca woda - 1/2 szklanka
- cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę pszenną, skrobię, proszek do pieczenia - przesiać, odłożyć.

Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając partiami cukier - łyżka po łyżce ubijając. Wlewać żółtka i nadal ubijać. Do masy dodać wymieszane suche składniki. Wymieszać delikatnie szpatułką, by piana nie opadła.
Płaską formę o wymiarach 28 x 42 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przelać masę, wyrównać. Piec około 10 - 12 minut w temperaturze 180ºC lub do tzw. suchego patyczka (pieczona zbyt długo będzie przesuszone i będzie się łamać przy zwijaniu). Natychmiast po upieczeniu (nie czekamy, aż rolada wystygnie) ciasto przełożyć na ręcznik papierem do góry. Zerwać powoli papier, a roladę z ręczniczkiem zwinąć, wzdłuż dłuższego boku. Pozostawić w takiej formie do wystudzenia.

KROK 2: Galaretkę cytrynową rozpuścić we wrzątku (125 ml), odstawić. Jabłka przełożyć do garnka, dodać cynamon, wymieszać i mocno podgrzać. Dodać rozpuszczoną galaretkę, wymieszać i odstawić do wystudzenia. Włożyć do lodówki, by nadzienie się schłodziło i lekko stężało.

Jeśli jabłka prażone są domowe i masa jabłkowa jest rzadsza wystarczy do gorących jabłek wsypać galaretkę i dokładnie wymieszać, do jej rozpuszczenia. Wtedy nie dodajemy do galaretki

wody).

KROK 3: Wystudzoną roladę rozwinąć, usunąć ręczniczek. Natychmiast wyłożyć i równo rozprowadzić nadzienie jabłkowe i z powrotem zawinąć. Włożyć na całą noc do lodówki. Kolejnego dnia można posypać cukrem pudrem lub oblać polewą czekoladową i posypać kolorową posypką. Pozostawić do stężenia polewy.

Smacznego :-).