

Rolada jabłkowa



Autor: **Kasiaczek06**
Przepisów: 52 Ocena: 988

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Biskopt; 4 jajka
- pół szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3/4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka octu
- kilka kropli aromatu waniliowego
- Nadzienie; 6 - 7 sztuk dużych jabłek <u mnie były to championy>
- 1 szklanka rodzynek
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 - 1,5 łyżeczki cynamonu
- ćwierć łyżeczki kardamonu
- ćwierć łyżeczki gałki muskatołowej
- Lukier; Sok z połowy cytryny
- około pół szklanki cukru pudru
- Dodatkowo; Kolorowe cukiereczki

Sposób przygotowania:

- 1 Nadzienie; Jabłka obieramy. ścieramy na tarce o grubych oczkach. Odciskamy nadmiar soku < lecz trochę go musimy pozostawić aby jabłka nie były bardzo suche. Nadmiar soku wsiąknie też w rodzynek>. Do startych jabłek dodajemy rodzynek, cukier waniliowy oraz przyprawy. Dokładnie mieszamy. Gotowe nadzienie wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia. <Z tym że z jednej strony tej dłuższej nie smarujemy nadzieniem do końca pozostawiamy około 1 - 1,5 cm wolnego miejsca. W wolne miejsce wlejemy masę biskoptową < wolne miejsce zostawiam po to aby przy zwijaniu nadzienie nie wyszło z ciasta>.
- 2 Biskopt; Jajka, cukier oraz kilka kropli aromatu waniliowego ubijamy na puszystą masę. Powoli dodajemy przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Na sam koniec dodajemy ocet. Wszystko dokładnie mieszamy. Gotowe ciasto wylewamy na masę jabłkową i rozprowadzamy po całej formie.
- 3 Nagrzewamy piekarnik do 160 stopni i pieczemy na termoobiegu przez 20 minut. Po upieczeniu pozostawiamy ciasto w piekarniku przez jakieś 10 minut. Następnie otwieramy piekarnik przykrywamy ciasto ściereczką i wyciągamy. Najlepiej odwrócić formę do góry dnem na ściereczkę. Ściągnąć papier do pieczenia <powinien odejść od nadzienia bez problemu>. Następnie zaczynamy zwijać roladę. Zaczynamy zwijać dłuższą stronę do której nadzienie było nałożone do samego końca i zwijamy. Zwiniętą roladę owijamy ściśle ściereczką i

pozostawiamy w piekarniku do ostygnięcia.

4 Gdy ciasto stygnie., szykujemy lukier.

Lukier; Wyciskamy sok z połowy cytryny i dodajemy do niego około pół szklanki cukru pudru <ilość zależy od gęstości, jeśli jest rzadki musimy dodać więcej cukru >. Dokładnie mieszamy, aż rozbijemy wszystkie grudki. Lukier powinien być dość gęsty.

Ostudzone ciasto polewamy równomiernie lukrem i posypujemy kolorową posypką. Wstawiamy na parę minut do lodówki by lukier zastygł.

Twoje notatki do przepisu: