

JABLEČNÁ ROLÁDA paní vedoucí

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Piškotové těsto:

4ks celá vejce
150g cukr krupice
180g hladká mouka

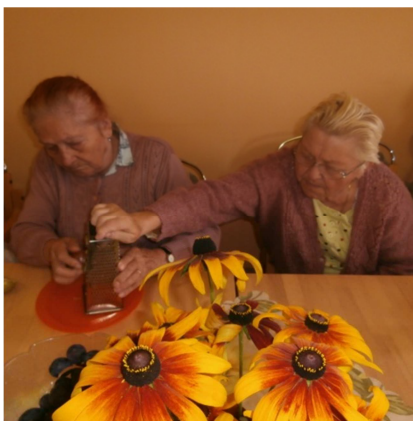
Náplň:

Jablka, rozinky namočené v rumu, skořicový cukr



POSTUP:

Nejdříve si nastroháme jablka přímo na plech vyložený pečícím papírem. Jablka ochutíme skořicovým cukrem a posypeme rozinkami namočenými v rumu.



Připravíme si piškotové těsto - ušleháme celá vejce s cukrem do pěny, nakonec přidáme mouku. Jablka zalijeme piškotovým těstem a pečeme v předehřáté troubě na 180°C – horkovzduch dozlatova, těsto se na dotek nelepí.



Upečené převrátíme na silikonovou podložku, stáhneme pečící papír a horkou roládu zarolujeme jablky dovnitř. Při podávání pocukrujeme moučkovým cukrem.

