





przepisy.pl

Rolada biszkoptowa z jabłkami



Składniki:

- jabłko - 4 sztuki
- rodzynki - 0.25 szklanek
- orzechy włoskie - 0.25 szklanek
- galaretka - 2 opakowania
- cukier puder - 1 unit
- sok z cytryny - 1 sztuka
- olejek śmietankowy - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 st. °C 

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt według własnego przepisu na dużej blaszce z pieca.
2. Po wyjęciu zwinąć w rulon.
3. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach
4. Postawić na piecu, przesmażyć, aby cały sok odparował, dodać rodzynki i posiekane na niezbyt drobno orzechy włoskie, wysypać 2 dowolne galaretki.
5. Przystudzoną masę jabłkową wyłożyć na rozwinięty biszkopt i ponownie zwinąć.
6. Połączyć lukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl