



Bakaliowa rolada z jabłkami

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jabłka obrać i pokroić w ósemki pozbywając się gniazd nasiennych. Blachę z piekarnika (34 x 38 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i nasmarować go dobrze masłem. Rozsypać równomiernie cukier trzcinowy i ułożyć w rzędach cząstki jabłek. Oprószyć cynamonem lub przyprawą do szarlotki. Mąkę pszenną przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia. Dodać zmielone orzechy, wiórki kokosowe i posiekane nożem rodzynki. Wymieszać i odstawić. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli i ustawiając mikser na najwyższych obrotach, dodawać porcjami cukier. Zmniejszyć obroty do minimum i dodawać po jednym żółtku. Na końcu wsypać mąkę z bakaliami i wymieszać delikatnie łopatką. Ciasto wyłożyć na jabłka i równo rozsmarować. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C i piec przez 35 min. Wyjąć z piekarnika i odwrócić ciasto tak, aby jabłka były na górze. Ściągnąć papier i zwinąć gorące ciasto w roladę wzdłuż dłuższej krawędzi. Odstawić do całkowitego wystudzenia. Roladę można dodatkowo polać polewą lub oprószyć cukrem pudrem. Smacznego :)

składniki

- 5 jajek,
- szczypta soli,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1/2 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 100 g orzechów włoskich,
- 50 g wiórków kokosowych,
- 50 g rodzynek,
- ok 700 g miękkich jabłek,
- cynamon lub przyprawa do szarlotki,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- masło łąciate