

Biskoptowa rolada z rabarbarem i jabłkami



Autor: **zewaewa**
Przepisów: **140** Ocena: **1060**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 7 jajek (M)
- 5 łyżek mąki pszenne
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szk cukru
- 2 duże jabłka (mniejsze 3-4)
- 4 łodygi rabarbaru
- cukier puder do oprószenia
- świeża mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Dużą blachę z wyposażenia kuchenki wyłożyć papierem do pieczenia. Obrane jabłka i rabarbar pokroić i rozsypać na blasze. Białka ubić dodając porcjami cukier. Potem dodawać po jednym żółtku a gdy masa się połączy dodawać po łyżce mąki zmieszane i przesiane z proszkiem do pieczenia. Ciasto delikatnie wymieszać rózgą a następnie wyłożyć je na jabłkach i rabarbarze. Rozprowadzić ciasto w miarę równo i wstawić blachę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Roladę piec 30 minut.
- 2 Po upieczeniu na blachę położyć drugą z wyposażenia piekarnika dnem do góry i delikatnie obrócić obie blachy. Górną blachę zdjąć, potem odkleić papier i zwinąć roladę. Na konie przełożyć ją na czystą ściereczkę, zawinąć i wystudzić na kratce. Posypać cukrem pudrem i udekorować miętą.

Twoje notatki do przepisu: