

Jablečná roláda (obráceně)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- cukr krupice 150 g
- hladká mouka 6 lžíce
- strouhaná jablka 400 g
- skořice 1 balíček
- posekané ořechy 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce s cukrem ušleháme do husté pěny, zlehka vmícháme mouku. Jablka rovnoměrně rozprostřeme na plech vyložený papírem na pečení. Posypeme skořicí a sekanými ořechy. Na jablka nalijeme těsto a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme dorůžova (cca 8 minut), pozor, nepřesušit. Horký plát překllopíme papírem nahoru, papír sloupneme a roládu svineme.

Poznámka:

Po vychladnutí pocukrujeme a krájíme.