

Jablečná roláda s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: moooncaa



Suroviny

- **těsto**
- vejce 6 ks
- cukr krupice 6 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- kakao 2 lžíce
- **Jablečná směs**
- Jablka 700 g
- cukr krupice 3 lžíce
- pudink 2 lžíce
- **Tvarohová směs**
- tvaroh měkký 250 g
- cukr krupice 2 lžíce
- pudink 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jablečná směs: Jablka nastroumat, vymačkat z nich šťávu, smíchat s pudinkem a cukrem (množství dle chuti). Tuto směs rozetřít na plech na pečicí papír. Tvarohová směs: Tvaroh smíchat s pudinkem a cukrem. Směs dát do zdobícího sáčku. Na jablečnou vrstvu udělat touto směsí tenké podélné proužky. Těsto: Žloutky utřít s cukrem do pěny, řídat mouku, olej a kakao, vše smíchat. Vymíchat tuhý sníh a vmíchat do těsta. Toto těsto nalít na vrstvu jablek a tvarohu. Péct v předehřáté troubě asi 25min. Po vyndání z trouby roládu obrátit a opatrně sundat pečicí papír, ihned srolovat a nechat

vychladnout.