

SLADICA Z JABOLKI - JABOLČNA ROLADA

V pomladanskem času so jabolka iz kleti že malo uvela, zato jih lahko uporabimo za peko sladice ali kuhanje kompota. Iz jabolk največkrat naredimo jabolčni zavitek ali jabolčno pito. Tokrat pa vam predlagam peko JABOLČNE ROLADE. Priprava le te je enostavna, pri delu vam lahko pomagajo otroci. Z žlico lahko odmerijo količine živil za biskvit, pod vašim nadzorom lahko s pomočjo kuhinjskega robota naribajo jabolka, jih sladkajo, začinijo.

Kaj potrebujemo za pripravo JABOLČNE ROLADE?

JABOLČNI NADEV:

- 8 jabolk
- 2 žlici rjavega sladkorja
- cimet



Jabolka operemo, olupimo in naribamo. Če so zelo sočna, jabolka ožamemo. V pekač damo peki papir in po njem razporedimo naribana jabolka. Nato jih še potresemo s sladkorjem in cimetom - po okusu. Damo v ogreto pečico in pečemo 15 minut na 175 stopinj.

Medtem pripravimo maso za biskvit.

BISKVIT

- 8 jajc
- 5 žlic sladkorja
- 8 žlic ostre moko
- 1 žličko pecilnega praška



Jajca (cela) stepamo in postopoma dodajamo sladkor. Stepamo 5 minut, nato dodamo moko s pecilnim praškom.

Pekač vzamemo iz pečice in čez naribana jabolka polijemo biskvitno maso.



Biskvit pečemo še 20 minut. Ko vzamemo iz pečice, počakamo kakšno minuto, da se malo ohladi in nato še vroč biskvit prevrnemo na peki papir.



Rolado še vročo zvijemo in ohladimo. Po želji jo lahko posujemo z mletim sladkorjem.



DOBER TEK!