

# Rolada biskoptowa z musem jabłkowym



Przygotowanie: 30 min. Pieczenie: 15 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 15

Forma: 28x38 cm

## Opis

Klasyka. Pyszna, lekka jak puch, mało kaloryczna biskoptowa rolada z musem jabłkowym. Mus wzbogacony jest nutą cynamonu i goździków. Dzięki czemu jego aromat unosi się po całej kuchni, a sam biskopt jest puszysty i lekki jak piórko. Rolada wspaniale smakuje sama, ale zachwyca też podana z kleksem bitej śmietany lub gałką lodów waniliowych. Serdecznie polecam :)

## Składniki

### Biskopt:

Ilość	Składnik
4	jajka
¾ szklanki	mąki pszennej tortowej
¾ szklanki	mąki ziemniaczanej
¾ szklanki	cukru
16 g	cukru waniliowego
2 łyżki	soku z cytryny

### Nadzienie:

Ilość	Składnik
1000 g	kwaśnych jabłek (antonówki, szara reneta)
½ szklanki	cukru
½ łyżeczki	cynamonu
16 g	cukru wanilinowego
	szczypta zmielonych goździków (opcjonalnie)

### Dodatkowo:

Ilość	Składnik
	cukier puder do oprószania

## Sposób przygotowania

---

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę z połową cukru. Żółtka utrzeć na krem z pozostałym cukrem, sokiem z cytryny i cukrem waniliowym.

Do masy z żółtek dodać przesiane i wymieszane mąki oraz pianę z białek. Całość delikatnie wymieszać łyżką.

Blachę ( u mnie blacha o wymiarach 38 x 28 cm) wyłożyć papierem do wypieków. Wylać ciasto i równomiernie je rozsmarować. Piec około 15 minut w temperaturze 170°C (na jasnożółty kolor).

Upieczony biszkopt zostawić na ok. 15 minut w piekarniku, bez uchyłanie drzwiczek. Później nieco otworzyć drzwiczki i po ok 5 minutach wyjąć z piekarnika. Biszkopt przykryć wilgotną ściereczką. Odwrócić do góry nogami i ostrożnie usunąć papier do wypieków.

Zwinąć biszkopt razem ze ściereczką, wzdłuż dłuższego boku. Odstawić do ostudzenia.

Jabłka umyć, obrać, wykroić gniazda nasienne i dusić na ogniu 15-20 minut (lub dłużej) do momentu aż kawałki jabłek zamienia się w mus. Doprawić do smaku cynamonem, cukrem waniliowym i goździkami.

Biszkopt rozwinąć, posmarować musem jabłkowym i ponownie zwinąć. Ciasto ułożyć szwem do dołu.

Oprószyć cukrem pudrem z dodatkiem cynamonu.

Smacznego :)