

# ROLADA Z JABŁKAMI

(BEZ GLUTENU)

## Składniki:

### **biszkopt**

- 5 jajek
- 80g ksylitolu zmielonego na puder
- 80g mąki kukurydzianej (w wersji "glutenowej" można dać pszenną)
- 40g mąki ziemniaczanej
- pół łyżeczki proszku d/p

### **masa jabłkowa**

- 800g prażonych jabłek (można dać gotowe, ze słoika)
- galaretka cytrynowa lub agrestowa + pół szklanki gorącej wody do rozpuszczenia
- łyżeczka żelatyny
- łyżeczka cynamonu

### **dotatkowo**

- ksylitol zmielony na puder do posypania

## Przygotowanie:

Oddzielamy białka od żółtek. Ubijamy na sztywno pianę z białek, dodając pod koniec partiami ksylitol. Zmniejszamy obroty do minimum i dodajemy żółtka, oba rodzaje mąki i proszek d/p – miksujemy wszystko dosłownie chwile, tylko do połączenia składników.

Masę przekładamy na dużą blachę (tę z wyposażenia piekarnika) posmarowaną lekko tłuszczem i wyłożoną papierem do pieczenia, rozsmarowując ją cienko po całej blaszce i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (termoobieg). Pieczemy 15min, a następnie ciepły biszkopt przekładamy na czystą ściereczkę spodem (papierem) do góry. Ściągamy papier i biszkopt szybko zawijamy wzdłuż krótszego boku w roladę (jeśli zrobicie to po całkowitym ostygnięciu biszkopt się połamie, dlatego robi się to od razu po upieczeniu) i odstawiamy na czas przygotowania nadzienia.

Galaretkę rozpuszczamy z żelatyną w wodzie i odstawiamy. Jabłka podgrzewamy z cynamonem, a następnie dodajemy przygotowaną wcześniej galaretkę. Garnek odstawiamy na chwilę, a gdy jabłka ostygną – odstawiamy je na chwilę do lodówki żeby bardziej stężały.

Jabłkami smarujemy rozwinięty biszkopt, zostawiając margines 2cm z każdej strony. Roladę ponownie szybko zwijamy (wzdłuż krótszego boku jest łatwiej zwijać, ale też kawałki wychodzą większe) i ciasno zawijamy folią spożywczą lub aluminiową, a następnie ponownie w ściereczkę, zawiązując mocno końce tuż za roladą (tzw. zawinięcie „na cukierka“). Ciasto odstawiamy do lodówki na przynajmniej 4-5 godzin (najlepiej na całą noc). Gotową roladę przed pokrojeniem posypujemy ksylitolem zmielonym na puder.