

## Rolada sa cimetom i jabukama

Ova rolada koštala me par života. Sve pošlo sa božićnim poklonom mog dragog :) [Zlatna knjiga slastica](#) od 600 stranica :) Ni sama nisam znala odakle da pođem pa sam slučajno naletila na recept rolade sa jabukama.

Malo neobičan recept me namučio tako sam ga prvi puta slučajno predugo pekla i zaboravila namotati tako da se sve stvrdnulo i završilo ravno u košu.

Drugi pokušaj danas ujutro. Sve je išlo po spisku, divno se peklo, divno je mirisalo i lijepo se zamotalo. Ali kad sam odmotala opet je popucalo ali sam ga kremom uspijela polijepiti tako da sad stoji na mjestu.

Inače ne volim jabuke u kolačima, a kako doma imamo organski uzgojene jabuke morala sam ovo probati.

I moram reći da sam se ugodno iznenadila! Šak i biskvit koji mi je bio šudan na izgled :) Možda ćete se namučiti ali bit će vrijedno :)



## Rolada

150 g oštrog brašna

1 žličica praška za pecivo

1 žličica mljevenog cimeta

1 žličica mljevenog ?umbira

3 jaja

100 g šećera

1/4 žličice soli

Krema

2 velike zelene jabuke, oguljene, očišćene i krupno narezane

60 ml vode

3 žlice šećera

1 žlica limunovog soka  
pola mahune vanilije

250 ml vrhnja za šlag

Šećer u prahu za posipavanje



Pe?nicu zagrijati na 190 stupnjeva. Lim iz pe?nice (ja imam manju pe?nicu) obložiti papirom za pe?enje.

Izmiksati snijeg od bijelanjaka sa solju, staviti sastrane te izmiksati jaja sa še?erom pjenasto.

U drugoj posudi povezati sve suhe sastojke. Povezate bijelanjke i žutanjke le lagano dodavati mješavinu suhih sastojaka. Ne previše miksati.

Izlijati na lim i pe?i cca 15 minuta dok ne porumeni lagano. ?im iza?e iz pe?nice okrenuti na krpu koju ste prethodno posipali še?erom u prahu i lagano zarolati po dužini. Ostaviti da se ohladi.



U lonac srednje veličine staviti vodu i narezane jabuke te zagrijavati na srednje jakoj vatri. Kad zavrije dodati pola mahune vanilije, limunov sok i šećer. Poklopiti poklopcem i kuhati cca 10 minuta.

Miješati svakih par minuta dok ne omekšaju. Ohladiti.

Izmiksati vrhnje za šlag i premazati preko rolade. Staviti po sredini jabuke i opet zarolati.

Posuti še?erom u prahu i poslužiti hladno :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

P.s. Još uvijek na adresu [tkoprek@gmail.com](mailto:tkoprek@gmail.com) možete poslati svoje Božićne i novogodišnje kolačiće sa papirićem na kojem piše Just Cake The Cupcake i osvojiti [Le prase nagradu](#) :) :)