**Rolada biszkoptowa z masą jabłkową**

- 5 jaj
- 100 g mąki- typ 450
- cukier puder- 100g
- 1 kg kwaśnych, twardych jabłek (szara reneta)
- cynamon, 1 budyń waniliowy, cukier

Nagrzać piekarnik – 180°C

1. Przygotować szeroką, prostokątną blachę, wyłożyć ją pergaminem, posmarować tłuszczem
2. Żółtka oddzielić od białek
3. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier i dalej ubijać
4. Żółtka osobno zmiksować, dodać do białek, delikatnie wymieszać łyżką
5. Dodać mąkę przesianą z proszkiem, delikatnie wymieszać łyżką z masą jajeczną
6. Ciasto wylać na blachę, piec ok. 20min- 180°C
7. Upieczone ciasto wyłożyć na ścierkę, zdjąć pergamin zwinąć razem ze ścierką, pozostawić do wystudzenia

Mus jabłkowy

Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Na patelnię wlać kilka łyżek wody z cukrem, wsypać jabłka, wymieszać, podsmażyć. Gdy jabłka puszczą sok wsypać proszek budyniowy, posypać cynamonem, chwilkę smażyć. Mu musi być gęsty, Wystudzić.

1. Ciasto rozwinąć, posmarować wykorzystując 2/3 musu, zwinąć ciasno roladę
2. Ułożyć szwem w dół
3. Roladę udekorować musem, wiórkami, polewą (K\_)
