

ŚWIĄTECZNE PRZEPISY TOMKA KRÓLIKOWSKIEGO

Rolada makowa z jabłkami i sosem śliwkowym



CIASTO DROŻDŻOWE:

- ★ 450 G MĄKI PSZENNEJ + 3 ŁYŻKI DO PODSYPYWANIA
- ★ 180 ML LETNIEGO MLEKA
- ★ 150 G MASŁA (ROZTOPIONEGO I PRZESTUDZONEGO)
- ★ 5 ŻÓŁTEK
- ★ 45 G ŚWIEŻYCH DROŻDŻY (LUB 21 G SUCHYCH)
- ★ 6 ŁYŻEK CUKRU
- ★ 1/2 ŁYŻECZKI SOLI
- ★ 1 ŁYŻECZKA DOBREGO AROMATU WANILIOWEGO
- ★ 1,5 ŁYŻKI SPIRYTUSU (LUB WÓDKI, RUMU, LIKIERU MIGDAŁOWEGO)

MASA MAKOWA:

- ★ 1 ŁYŻECZKA DOBREJ ESENCJI WANILIOWEJ
- ★ 2 ŁYŻKI SOSU ŚLIWKOWEGO
- ★ 500 G MAKU
- ★ 500 ML MLEKA
- ★ 170 G MIODU
- ★ 100 G RODZYNEK
- ★ 50 G POSIEKANYCH ORZECHÓW WŁOSKICH
- ★ 1 TARTE JABŁKO
- ★ 1 ŁYŻECZKA CYNAMONU
- ★ 1 ŁYŻKA MASŁA (W TEMP. POKOJOWEJ)
- ★ 5 BIAŁEK
- ★ 1/2 SZKLANKI KANDYZOWANEJ SKÓRKI POMARAŃCZOWEJ

Sposób przygotowania

Ciasto:

W naczyniu połącz drożdże z 1 łyżką mąki i ciepłym mlekiem. Odstaw na 10 minut, aby drożdże zaczęły pracować. Dodaj pozostałe składniki i wyrób ciasto, dodając pod koniec rozpuszczony i zimny tłuszcz. Ciasto przełóż do naczynia, włóż do piekarnika parowego i włącz funkcję „Wyrastanie ciasta” na 30 minut.

Nadzienie:

Mak wsyp do gotującego się mleka i gotuj na wolnym ogniu przez ok. 30 minut. Odcedź, zmiel (najlepiej 2 razy, aby osiągnąć idealną konsystencję). Następnie wystudź. Mak połącz z pozostałymi składnikami nadzienia i na końcu dodaj ubitą na sztywno pianę z białek.

Ciasto podziel na dwie części, rozwałkuj na prostokątne placki o grubości około 0,5 cm, nałóż masę makową o grubości ok. 3 cm, zostawiając odrobinę przestrzeni przy krawędziach. Zwiń roladę a końce zawiń pod spód. Roladę posmaruj rozmąconym jajem i posyp makiem. Gotową roladę przenieś na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz z małą ilością pary w temperaturze 180°C przez 30 minut. Ciasto pieczone z dodatkiem pary szybciej się upiecze, dzięki czemu zaoszczędzisz czas spędzony w kuchni. Para sprawi, że makowiec będzie lekki i pyszny. Wystudzone ciasto możesz posypać cukrem pudrem lub słodkim lukrem.