

#BagLiveMedOetker | "Rødgrød med fløde" - roulade

12 - 16 portioner

 for let øvede

● Op til 55 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

stavblender
håndmixer
bradepande
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

Jordbærpuré:

250 g jordbær , frosne eller friske
85 g sukker
1 ½ tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering
1 spsk. sukker
1 usprøjtet lime , skal og saft

Rouladedej:

1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
130 g sukker
3 æg str. M/L
55 g hvedemel
65 g kartoffelmel
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour

Mascarpone-vaniljecreme:

2 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
200 g mascarpone
60 g flormelis
½ dl mælk
1 spsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
2 ½ dl piskefløde
2 tsk. citronsaft

Pynt:

5 jordbær
Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
Dr. Oetker Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel



#BagLiveMedOetker:

Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [#BagLiveMedOetker v/Micki Cheng](#)

Du finder en indkøbshjælp herunder, som viser, hvor du kan købe de Dr. Oetker produkterne der bliver brugt i opskriften.

Du kan også købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på [Bagetid.dk](#) ved at [klikke her](#).

Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online hos [Bagetid.dk](#)

Taylor & Colledge Vanilla Bean Paste kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Økologisk Bagepulver kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Red Colour kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Økologisk Husblas kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Golden & Shiny Pearls kan købes hos Meny Gourmet, Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Bloomy Blackcurrant, økologisk krymmel, kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#)

Redskaber der vil blive brugt i live udseendelsen kan alle købes hos [Bagetid.dk](#):

[Dr. Oetker vinkelpalet - lille](#)

[Dr. Oetker engangssprøjteposer](#)

[Dr. Oetker stjernetyl lukket: ø 11 mm](#)

1 Jordbærpuré:

Kom jordbær i en gryde sammen med de 85 g sukker og kog bærrene op i ca. 5-7 minutter.

Bland Geleringspulveret med 1 spsk. sukker.

Riv skallen af limefrugten og pres saften i en anden skål.

Blend de kogte jordbær i gryden med en stavblender til en fin jordbærgrød.

Smag puréen til med 2-3 tsk. limesaft og lidt limeskal. Puréen skal være godt syrlig, frisk og sød.

Tag gryden af varmen og drys geleringspulveret i puréen under omrøring. Sæt gryden tilbage på komfuret og kog marmeladen op under omrøring i ca. 1 minut. Den færdige puré hældes i en stor form/skål, så den hurtigere kan køle ned.



2 Rouladedej:

Tænd ovnen på 225 °C almindelig ovn.

Pisk æg, Vanilla Paste og sukker lyst og luftigt med en håndmixer i ca. 5-6 minutter.

Mel, bagepulver og kartoffelmel blandes sammen og sigtes i æggesnapsen.

Vend forsigtigt dejen sammen til en lind og ensartet dej.

Kom 100 g af dejen over i en anden skål. Tilsæt 2 tsk. Concentrated Red Color og rør rundt til farven er fordelt.

Kom den lyse og den røde dej i hver sin sprøjtepose.

Beklæd en bageplade (ca. 30 x 40 cm) med bagepapir.

Klip et hul på ca. 0,75 cm i sprøjteposen med den røde dej. Sprøjt skrå striber med 2 cm mellemrum fra den ene ende af bagepladen til den anden i en skrå vinkel.

Bag dejstriberne i ovnen i ca. 50 sekunder.

Klip hul i sprøjteposen med den lyse dej. Fordel dejen i "striberne" mellem den røde dej. Glat forsigtigt dejen ud med en spatel eller palet.

Bag rouladedejen i ca. 5 minutter.

Vend bunden ud på et stykke bagepapir, lad den køle let af og træk bagepapiret af.

Vend den mønstrede side på et sukkerdrysset stykke bagepapir. Lad bunden køle af under et fugtigt klæde, så den ikke bliver hård.



recipe.preparation.top.bottom.heat 225 °C
Bagetid: ca. 1 minutter

3 Mascarpone-vaniljecreme:

Udblød husblas i koldt vand.

Pisk mascarpone, flormelis, mælk og Vanilla Paste let sammen.

Pisk fløden let stiv, så den danner små toppe, der kan holde sig selv.

Kom citronsaft i en skål og tilsæt husblas og det vand der sidder på bladene.

Smelt husblas og citronsaft sammen i en skål i mikroovnen i ca. 45 sekunder.

Kom 1 spsk. af mascarponecremen op i den lune husblas og vend det hurtigt sammen. Tilsæt husblas til den resterende mascarponecreme og pisk det hurtigt sammen.

Vend fløden i cremen og kom ca. 1/4 af cremen i en sprøjtepose med en lukket stjernetylle og læg den på køl.

Rulning af rouladen:

Smør hele rouladebunden med jordbærgelé og derefter mascarponecreme i et tyndt lag. Lad 2 cm af kanten tættest mod dig selv forblive fri for creme. Dette bliver den færdigrullede roulades midte og det vil give et flot snit.

Rul rouladen sammen væk fra dig selv. Træk bagepapiret væk så rouladen nærmest ruller sig selv.

Lad rouladen stå med sammenføjnngen nedad og lad den hvile min. et par minutter på køl, så cremen kan sætte sig.

Tip: Kagen kan sagtens stå til dagen efter og pyntes lige inden servering.

4 Pynt:

Rens og skær jordbærrene i kvarte.

Tag rouladen ud fra køl, skær enderne af og placér den på et serveringsfad.

Sprøjt et flot mønster på toppen af rouladen med cremen fra køleskabet og pynt med Golden and Shiny Pearls og de kvarte jordbær, og Økologisk Bloomy krymmel med solbærsmag.

