

Brombærroulade med trøffelbund | Liv Martine

12 - 14 portioner

 for let øvede  Op til 90 Min.

Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Yotube her: [Brombærroulade med "trøffelbund" | Bag live med Liv Martine](#)

1 Hvid chokoladecreme med lime:

Kom husblas i blød i koldt vand.

Hak den hvide chokolade fint og kom den i en skål. Varm piskefløde op til lige under kogepunktet. Hæld den varme fløde over chokoladen ad tre omgange under omrøring. Cremen skal til sidst være helt jævn, uden klumper.

Klem husblasset fri for vand og smelt den i chokoladecremen. Tilsæt limeskal og vanilje pasta. Kom den herefter i en frysepose. Læg den fladt i fryseren, så den kan nå at afkøle til 5 °C imens marmelade og rouladedej laves.

Ingredienser:

Hvid chokoladecreme med lime:

3 blade Dr. Oetker Husblas
5 dl fløde
130 g hvid chokolade
revet skal fra 1 ubehandlet lime
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Brombærsylt (marmelade):

2 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering
125 g sukker
400 g brombær
25 g vand
limesaft fra 1 ubehandlet lime

Rouladebund med trøffelsmag:

150 g rørsukker
3 stk. æg str. M/L
60 g hvedemel
30 g kakao
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
3 tsk. Dr. Oetker Romaroma

Pynt:

Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel
rød skovsyre
10 - 15 friske brombær

② Brombærsylt (marmelade):

Bland i en lille skål geleringspulver sammen med 1 spsk. af sukkeret.

Hæld brombær i en gryde sammen med resten af sukkeret. Tilsæt vand og limesaft. Kog blandingen uden låg i 5-8 minutter. Fjern løbende eventuel hvid skum på toppen.

Tag gryden af varmen. Drys geleringspulver i og rør på samme tid grundigt i marmeladen. Sæt gryden tilbage på varmen. Kog marmeladen op under omrøring i et halvt til helt minut til den tykner. Hvis marmeladen er for tynd, kan der tilsættes mere geleringsmiddel til den har den rette konsistens.

Kom den færdige marmelade i en frysepose. Afkøl den hurtigst muligt ved at lægge posen fladt i fryseren. (Hvis du har god tid kan marmeladen også blot stilles i køleskab).

③ Rouladebund med trøffelsmag:

Tænd ovnen på 200 °C almindelig ovn.

Pisk rørsukker og æg skummende hvidt i 5-10 minutter. Bland mel, kakaopulver og bagepulver sammen i en anden skål. Sigt det herefter i æggemassen og vend det forsigtigt sammen. Tilsæt til sidst romaroma.

Fordel rouladedejen på en bageplade beklædt med bagepapir. Den skal være ca. 1 cm i tykkelsen. Bag den midt i ovnen i 8-10 minutter.

Bagetid: 8 - 10 minutter

④ Færdiggørelse af cremen:

Imens kagen er i ovnen forberedes det sidste af chokoladecremen. Når cremen er kølet ned til under 5 °C piskes den op. Det er vigtigt, at cremen er gennemkold inden den piskes, da den ellers vil skille.

Kom 2/3 af den piskede chokoladecreme i en sprøjtepose uden en tyl, og 1/3 i en sprøjtepose med en stjernetyl. Læg dem begge i køleskabet indtil de skal bruges.

5 Samling og pynt:

Drys et tyndt og jævnt lag sukker på et stykke bagepapir. Placer den lune kagebund på papiret med oversiden nedad. Fjern herefter forsigtigt det stykke bagepapir kagen lå på i ovnen.

Fordel marmeladen på den lune kagebund. Sprøjt et tyndt lag af chokoladecremen (brug cremen der er i sprøjteposen uden tyl) ovenpå marmeladen. Rul forsigtigt rouladen sammen, mens kagen stadig er lidt lun. Rul bagepapiret med så det er rundt om kagen og så rouladen derved ligger i spænd. Sæt den i fryseren et øjeblik for at køle den ned.

Tag rouladen ud og placer den på et aflangt serveringsfad eller bræt. Sprøjt små chokoladetoppe (brug creme der er i sprøjteposen med tyl) ovenpå den rouladen. Pynt til slut med Earthy Cocoa krymmel, skovsyre og friske brombær.