


# Chokoladeroulade med vaniljemousse

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 30 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer

**Chokolade rouladedej:**

150 g blødt smør

150 g sukker

3 æg str. M/L

2 spsk. kakao

150 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

½ dl mælk

sukker til drys

**Vaniljemousse:**

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse

Vanilla Taste

2 ½ dl letmælk

flormelis til pynt

Tænd ovnen på 225° C traditionel varme.

**1 Chokolade rouladedej:**

Rør smør og sukker blødt med en håndmixer. Pisk æggene i ét ad gangen. Bland kakao, hvedemel, og bagepulver og sigt det i dejen. Tilsæt mælk og vend det hele sammen med en dejskraber. Fordel dejen på en bageplade (ca. 30 x 40 cm) beklædt med bagepapir.

Bag kagen i 8-10 minutter, og vend den ud på et stort stykke bagepapir drysset med sukker. Træk bagepapiret af og læg et viskestykke over, mens rouladen køler af, så den ikke bliver hård. Hvis rouladen bliver hård, er den svær at rulle uden at den knækker.

**Bagetid: 8 - 10 minutter****2 Vaniljemousse:**

Bland indholdet af et brev kagemousse med letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.



③ Samling og pynt:

Fordel moussen ud på rouladebunden. Rul forsigtigt rouladen sammen ved hjælp af bagepapiret, og læg den i køleskabet med samlingen nedad i mindst 1 time.

Drys med flormelis og server rouladen i skiver.

