

Glutenfri vanilje-citroncreme roulade

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Vanilje-citroncreme:

200 g blødt smør
200 g flormelis
2 pasteuriserede æggeblommer
revet skal og saft fra 1 ubehandlet citron
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
½ dl piskefløde

Rouladebund:

4 æg str. M/L
175 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
70 g risemel
50 g kartoffelmel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
sukker til drys
flormelis til pynt

1 Vanilje-citroncreme:

Pisk smør, flormelis, æggeblommer, citronskal og Vanilla Paste sammen i en skål. Pisk fløden i lidt ad gangen og pisk til cremen samler sig. Tilsæt citronsaft, pisk indtil cremen er ensartet. Sæt den til side på køkkenbordet

2 Rouladebund:

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Bland risemel, kartoffelmel og bagepulver sammen i en anden skål. Sigt melblandingen i æggemassen og vend forsigtigt dejen sammen. Fordel dejen i en firkant på ca. 30 x 40 cm på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag rouladebunden midt i ovnen i ca. 10-12 minutter til den er let gylden og gennembagt. Tag rouladen ud af ovnen og vend den over på et rent stykke bagepapir, der er drysset jævnt med sukker. Træk forsigtigt det øverste bagepapir vandret af (hvis der trækkes opad ødelægges bunden nemt). Uden at fjerne bagepapiret med sukkeret rulles bunden sammen til en roulade. Lad bunden køle lidt af på denne måde, dette mindsker risikoen for at bunden revner når den skal rulles med fyldet.



③ Samling:

Når bunden er kølet lidt af, så den kun er lun rulles den ud igen og bagepapiret fjernes. Smør forsigtigt bunden med vanilje-citroncremen og rul den igen sammen til en roulade. Pak rouladen ind i film og læg den i køleskabet til servering. Drys med flormelis lige inden servering.

