


Hasselnødderoulade med marengs og klementin

10 portioner

 for let øvede Op til 180 Min.

1 Klementinmarmelade:

Skræl klementinerne og skær dem i små terninger. Læg stykkerne i en gryde sammen med 175 g sukker, citronsaft og Vanilla Paste. Kog blandingen op og lad den koge i ca. 10 minutter, skum den eventuelt af. Smag marmeladen til; hvis klementinerne er meget søde skal der måske lidt mere citronsaft til.

Bland Geleringspulver til Marmelade med 1 spsk. sukker. Tag gryden af varmen, drys geleringsukkeret i marmeladen under kraftig omrøring. Kom gryden tilbage på varmen og kog marmeladen op under omrøring i ½-1 minut. Kom marmeladen i en beholder og lad den afkøle helt, gerne til næste dag.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Klementinmarmelade:

500 g klementiner , skrællet
vægt ca. 400 gram
175 g sukker
saft af ½-1 citron
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 ½ tsk. Dr. Oetker
Geleringspulver til marmelade,
1 ½ kg frugt
1 spsk. sukker

Rouladedej med marengstop:

1 brev Dr. Oetker Perfect
Meringues
¾ dl vand
100 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
75 g blødt smør
85 g sukker
2 æg str. M/L
½ dl letmælk
20 g Dr. Oetker
Hasselnøddeflager , evt. hakket

Hasselnøddemousse:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse
Hazelnut Taste
2 ½ dl letmælk

Pynt:

1 klementin
Dr. Oetker Silver krymmel
Dr. Oetker Gold Glitter Spray

2 Rouladedej med marengstop:

Tænd ovnen på 135 °C varmluft eller 150 °C traditionel ovn.

Kom indholdet fra en pose Perfect Meringues i en skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først på lav hastighed, derefter på høj hastighed i 3 minutter. Blandingen er klar, når marengsen er luftig og stiv. Stil marengsen til side imens rouladedejen forberedes.

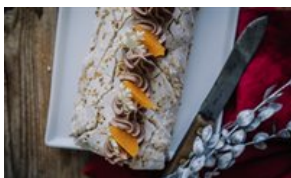
Sigt hvedemel og bagepulver sammen i en skål. I en anden skål piskes smør og sukker sammen med en håndmixer til det er luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt efter hvert æg. Tilsæt skiftevis melblandingen og mælk til smørblandingen og bland det sammen til en ensartet masse.

Spred rouladedejen ud i en firkant på ca. 30 x 40 cm på en bageplade beklædt med bagepapir. Spred forsigtigt marengsen ovenpå. Drys hasselnøddeflager over marengsen, hak evt. hasselnøddeflagerne lidt inden de drysses over.

Bag rouladebunden nederst i ovnen i ca. 40 minutter. Lad den køle af.

3 Hasselnøddemousse:

Kom indholdet af en pose Cake Mousse Hazelnut Taste i en skål og tilsæt kold letmælk, pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 minut, herefter ved høj hastighed i 4 minutter, indtil moussen er let og luftig. Kom lidt af moussen i en sprøjtepose med en stjernetyl (Ø 8 mm), læg sprøjteposen tilside til rouladen skal pyntes. Den resterende mousse skal bruges som fyld til rouladen.



4 Samling af rouladen:

Vend forsigtigt rouladedejen over på et nyt stykke bagepapir, således at marengsen vender ned mod bagepapiret. Træk det stykke bagepapir bunden blev bagt på af.

Fordel klementinmarmeladen over bunden (det er ikke sikkert at alt marmeladen skal bruges), lad et par cm på den ene langside af bunden være fri for marmelade. Fordel derefter hasselnøddemoussen over marmeladen.

Rul forsigtigt rouladen sammen, start i den side hvor fyldet er helt ud til kanten og træk løbende bagepapiret af kagen. Læg rouladen på et serveringsfad, med samlingen nedad. Kom rouladen i køleskabet i ca. en halv time inden den pyntes.

5 Pynt:

Sprøjt toppe af hasselnøddemousse på marengsrouladen. Pynt med klementinskiver (skær dem gerne fri fra den hvide hinde), Silver krymmel og Gold Glitter Spray.



Tips:

I stedet for Silver krymmel kan du dekorere rouladen med hasselnøddeflager.

Kagen på billedet er pyntet med chokoladedekorationer formet som snefnug, hvis du ikke kan finde det, men ønsker lidt snefnug på din roulade, kan du lave dine egne snefnug af hvid fondant med en lille [snefnugdstikker](#).

Der vil formentlig være lidt klementinmarmelade tilovers. Kom det på glas og gem det til morgenbollerne eller et andet bageprojekt.