


Juleroulade

8 - 10 portioner

 for let øvede Op til 50 Min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Roulade med kakao og mandler:

Pisk æggeblommer, sukker og vanilje aroma sammen, til massen er luftig. Sigt hvedemel, kakao og bagepulver i æggemassen og vend det i sammen med de hakkede mandler. Pisk æggehviderne luftige, og vend dem forsigtigt i dejen.

Fordel dejen på en bageplade beklædt med bagepapir i et ca. 2 cm tykt, jævnt lag. Bag bunden midt i ovnen i 8-10 minutter.

Drys et stykke bagepapir med sukker. Tag rouladebunden fra bagepladen og vend den forsigtigt ud på det sukkerdryssede bagepapir. Træk bagepapiret bunden blev bagt på af, kom et rent viskestykke over og lad bunden køle lidt. Viskestykket holder på fugten og gør at bunden ikke bliver så hård og derved nemmere at rulle. Det er dog også vigtigt, at rouladen rulles mens bunden stadig er lidt lun, da bunden ellers nemmere revner.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Roulade med kakao og mandler:

3 æggeblommer str. M/L
100 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilje aroma
40 g hvedemel
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
3 æggehvider str. M/L
sukker til at drysse på bagepapir

Fyld og pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
2 ½ dl letmælk
½ dl abrikosmarmelade
Dr. Oetker Sweetheart
flormelis



2 Fyld:

Bland posens indhold med 2½ dl mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Smør kagebunden med abrikosmarmelade og herefter halvdelen af kagemoussen, brug gerne en vinkelpalet til at smøre fyldet ud med. Rul bunden forsigtigt sammen til en roulade og læg den på et fad med samlingen nedad.

3 Pynt:

Overtræk rouladen med den resterende mængde kagemousse. Kom kagen på køl indtil servering.

Pynt kagen lige inden servering. Drys med flormelis og krymmelhjerter fra Sweetheart krymmel.

