

Nødderoulade med hindbærskum

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 210 °C traditionel ovn.

1 Hasselnøddebund:

Blend den ene pose hasselnøddeflager til nøddemel i en foodprocessor eller minihakker.

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Vend forsigtigt nøddemel og sigtet hvedemel i æggemassen og fordel dejen jævnt ud i en firkant (ca. 30 x 40 cm) på en bradepande beklædt med bagepapir. Drys den anden pose hasselnøddeflager jævnt udover dejen.

Bag bunden midt i ovnen i 6-7 min. til den er gyldenbrun. Vend bunden ud på et stykke sukkerdrysset bagepapir. Dæk bunden med et fugtigt viskestykke, så den ikke knækker ved rulning og lad den afkøle let. Bunden skal være lun ved rulning.

2 Hindbærskum:

Pisk vaniljeekstrakt, flormelis, fløde, cremefraiche og hindbærmarmelade sammen til det får en jævn og luftig konsistens.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
håndmixer

Hasselnøddebund:

2 poser Dr. Oetker Hasselnøddeflager (100 g)
4 æg str. M/L, stuetemperatur
120 g rørsukker
70 g hvedemel
sukker til drys

Hindbærskum og fyld:

1 spsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
2 spsk. flormelis
2 ½ dl piskefløde
3 spsk. creme fraiche 38 %
4 spsk. hindbærmarmelade
200 g hindbærmarmelade
flormelis til pynt

3 Samling:

Træk bagepapiret af rouladebunden. Med fordel kan bagepapiret pensles med lidt vand inden det trækkes forsigtigt af.

Rør marmeladen let så den har en jævn konsistens og fordel den på den afkølede rouladebund i et tyndt lag. Fordel hindbærskummet ovenpå. Rul rouladen forsigtigt. Pak den stramt ind i husholdningsfilm og læg den med sammenføjnngen nedad i køleskabet indtil servering.

Pak rouladen forsigtigt ud og kom den på et fad. Sigt med en lille smule flormelis.

Tips:

Hvis ikke du har en blender kan de 50 g blendede hasselnødder erstattes med hvedemel.

En roulade har, ligesom lagkage, rigtig godt af at stå nogle timer, gerne natten over og trække smag. Rouladebunden og fyldet smelter mere sammen, når kagen får lov til at trække og den får en saftigere konsistens.