


Roulade-lagkage med vaniljecreme

10 - 12 portioner

 for let øvede  Op til 85 Min.

Tænd ovnen på 225 °C traditionel ovn.

Bagetid: 8 minutter

1 Kakao-rouladebund:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao, tag gryden af varmen og rør godt rundt. Lad det køle let af.

Pisk æg, sukker og vaniljeekstrakt skummende og lyst i en skål. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend det sammen. Rør forsigtigt den smeltede smørblanding i dejen.

Beklæd en bageplade (30 x 40 cm) med bagepapir og smør dejen jævnt ud i en firkant. Bag den midt i ovnen i ca. 8 minutter.

Vend den bagte rouladebund ud på et stykke sukkerdrysset bagepapir og læg et fugtigt viskestykke over, hvilket gør dejen nemmere at rulle sammen. Lad bunden køle lidt ned, men den skal stadig være lidt lun ved rulning, for så undgås det nemmere at bunden sprækker.

Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 30 x 40 cm
kagerulle
udstikker

Kakao-rouladebund:

100 g smør
25 g Dr. Oetker Baking Cocoa
4 æg str. M/L
175 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt
175 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Vanilje-appelsincreme:

100 g blødt smør
300 g flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
Vaniljeekstrakt
150 g flødeost eller mascarpone
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
(fintrevet)

Pynt:

250 g hvid fondant
flormelis
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
100 g chokolade til overtræk

2 Vanilje-appelsincreme:

Pisk smør og halvdelen af flormelissen sammen. Tilsæt resten af flormelissen, vaniljeekstrakt, flødeost og fintrevet appelsinskal. Pisk godt i 5 minutter til cremen er let og luftig.

3 Samling af kagen:

Skær bunden til rundt i kanten og del den i tre lige brede strimler på den lange led. Smør cremen ud på kagestrimlerne.



Rul den første strimmel sammen til en lille roulade, tag den næste kagestrimmel og læg den på så den møder enden af den første strimmel, rul videre. Fortsæt til alle strimlerne er brugt og der er en stor kage.



Rouladen har nu en diameter på ca. 18 cm. Pak den stramt ind i plastfilm og sæt den på køl.



4 Pynt:

Rul fondanten tyndt ud på et bord drysset med flormelis. Udkær et låg der passer til toppen af rouladekagen. Farv resten af fondanten med Concentrated Blue Colour og tril den til en lang pølse. Rul den flad og skær den til, så det kan bruges som et bånd rundt om kagen.

Udstik stjerne eller andre figurer af den resterende fondant. Sæt fondanten fast på kagen ved at pensle bagsiden med vand og herefter trykke fondanten fast.

Smelt chokoladen og lav nogle fine "snirkler" på et stykke bagepapir, som kan bruges til pynt rundt i kanten og på toppen af kagen.



Tips:

Cremeren kan evt. blandes med mosede hindbær. Den passer perfekt til festlige lejligheder som fødselsdag, konfirmation og studenterfest.

Hvis du ønsker at lave din egen fondant, finder du opskriften [Hjemmelavet fondant til kreativt kagepynt](#)" på vores hjemmeside.

Hvis du vil vide hvordan man tempererer chokolade og hvorfor det kan være en god idé, så læs mere på vores side om [Chokoladetemperering](#).

