

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
125 g sukker
90 g hvedemel
35 g kartoffelmel
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 220°C traditionel varme.

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Vend forsigtigt sigtet mel og kartoffelmel i æggemassen uden at slå luften ud, og fordel dejen i en firkant på ca. 30 x 40 cm på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag rouladebunden i 5-6 minutter til den er let gylden og gennembagt. Når rouladen tages ud af ovnen drysses den med sukker og vendes ud på et rent stykke bagepapir så sukkersiden vender nedad. Træk forsigtigt det øverste bagepapir vandret af, hvis der trækkes opad ødelægges bunden nemt. Med bagepapiret, bunden ligger på, rulles bunden forsigtigt sammen til en roulade. Afkøl bunden til den er lun. Ved at køle bunden af på denne måde mindskes 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.

