

Chokoladeroulade

Opskrift til 12 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timers trækketid på køl

Samlet tid

2,5 time

Ingredienser

Rouladebund

- 5 æg
- 150 g sukker
- 50 g kakaopulver
- 70 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver

Nougatcreme

- 375 g smør
- 170 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 pasteuriseret æggeblomme (1/2 bæger)
- 150 g nougat
- 75 g mørk chokolade
- 1/2 tsk. flagesalt
- 3 spsk. stærk kaffe (lavet på Nescafé)

Desuden

- evt. jordbær eller andre bær til pynt

Sådan gør du

ROULADEBUND:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Del æggene i hvider og blommer. Pisk æggehviderne stive.
3. Pisk de 5 æggeblommer og sukkeret sammen, så det bliver lyst og let luftigt. Vend blandingen i æggehviderne med en dejskraber.
4. Bland de tørre ingredienser (kakao, mel og bagepulver), og sigt det i æggemassen. Vend igen sammen med dejskraberen.
5. Fordel dejen på en bageplade med bagepapir.

6. Bag rouladebunden midt i ovnen i ca. 8-10 minutter.
7. Når bunden er færdigbagt, lægges et nyt stykke bagepapir ud på bordet. Drys med 1 spsk. sukker, og vend den varme rouladebund ud herpå (på hovedet). Træk bagepapiret, som du har bagt bunden på, forsigtigt af. Kom et fugtigt viskestykke hen over kagebunden, mens den køler af. På den måde sikrer du, at bunden holder sig fugtig og ikke knækker, når den skal lægges sammen.

NOUGATCREME:

1. Pisk smør, flormelis og vaniljesukker lyst og luftigt. Pisk æggeblommen i.
2. Smelt nougat og chokolade (enten over vandbad eller langsomt i mikroovnen), og kom det i smørcremen sammen med salt og kaffe. Pisk, til massen er ensartet.
3. Sæt smørcremen på køl, mens du venter på, at kagebunden er kold.

SAML ROULADEN:

1. Tag smørcremen ud af køleskabet. Smør det på rouladebunden i et jævnt lag. Gem dog cirka 1,5-2 dl af smørcremen, så du også har lidt at pynte kagen med til sidst.
2. Rul rouladen sammen. Kom den resterende mængde smørcreme i en sprøjtepose med valgfri tyl. Sprøjt ovenpå rouladen i det mønster, du ønsker. Pynt evt. også med friske jordbær eller andre bær.
3. Lad kagen hvile i køleskabet i et par timer, inden den serveres, så smørcremen når at blive helt kold og fast. Lad den gerne hvile til dagen efter.