

Jordbær roulade

Opskrift til 10 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

7 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Rouladebund

- 3 æg
- 120 g sukker
- 120 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- et godt nip salt

Fyld

- 3-4 dl piskefløde (alt efter hvor snasket den skal være)
- 1/2 glas jordbær marmelade (130 g)
- 1/2 bakke jordbær, måske lidt ekstra (men du kan godt lige snuppe et par stykker undervejs)

Pynt

- Marengs - her kan du sagtens bruge flødeskum. Til marengs: 1 æggehvide, 40 g sukker.
- 40 g mørk chokolade
- friske jordbær

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft
2. Kom æg og sukker i en skål og pisk det luftigt med en elpisker
3. Tilsæt mel, bagepulver og salt, og pisk igen et par minutter
4. Smør dejen ud på en bageplade beklædt med bagepapir, den må gerne fylde hele bagepladen og være tynd smurt ud
5. Bag bunden i ovnen i 6-7 minutter, imens kan du lave dit fyld
6. Pisk flødeskum og skær jordbær i små stykker - vend disse rundt i flødeskummen.
7. Smør den afkølede bund med marmelade og kom flødeskummen over
8. Rul rouladen sammen så stramt du kan og sæt på køl
9. Smelt chokolade over vandbad og pynt rouladen med dette - du kan sagtens komme mere på end jeg
10. Lav din marengs ved at piske æggehvider og sukker sammen helt stift

11. Sprøjt små marengsblomter på toppen og pynt med friske jordbær