

CHOKOLADEROULA DE MED SMØRCREME OG MINT

Den her flotte chokoladeroulade er fyldt med den lækreste smørcreme, der smager af mint. Rouladen er utrolig simpel, og så tager den faktisk ingen tid at lave. Smørcremen kan sagtens varieres ved f.eks. at tilsætte vanilje i stedet for mint.

Til

Roulade

- 3 æg
- 125 g sukker
- 50 g kartoffelmel
- 2 spsk kakaopulver
- 1 tsk bagepulver
- ekstra sukker til at rulle rouladen i

Mintcreme

- 200 g smør (blødt)
- 200 g flormelis
- ½ dl mælk
- ca. 1 tsk grøn frugtfarve
- pebermynteessens

Pynt

- 40 g mørk chokolade

Pisk æg og sukker til en hvid og luftig masse. Sigt kartoffelmel, kakao og bagepulver i, og vend det forsigtigt sammen.

Smør en form på 25x30 cm, og hæld massen heri – hvis du ikke har denne størrelse form, kan du bruge stanniol som kanter i en helt almindelig bageplade.

Bag rouladebunden ved 200 grader i ca. 8

minutter.

Læg et stykke bagepapir på bordet, og drys godt med sukker ud over det. Vend den nybagte bund ud på papiret, og læg et fugtigt viskestykke henover.

Lav smørcremen ved at piske blødt smør og flormelis luftigt. Pisk så mælk og grøn farve i cremen, og smag til sidst til med pebermynteessens.

Smør cremen ud på bunden i et tyndt lag, når bunden er kølet helt af – gem lidt creme til at pynte med. Rul rouladen sammen på den lange side.



Kom resten af smørcremen i en sprøjtepose, og pynt med små smørblomster. Hak den mørke chokolade, og drys det ud over rouladen.