

Chokolade/ Hindbær Roulade

Endnu en fødselsdag, og endnu en undskyldning for at bage.

Denne gang min mors fødselsdag, og hun var med på at jeg prøvede en ny opskrift af. Denne gang fra Claus Meyers bog "Meyers Kager". Rigtig lækker kage, hvor hindbærene står for det syrlige, så det giver en god balance.

Cremen skal helst laves dagen før, men kan godt nøjes med 4 timer på køl, men så skal den bare piskes op.

Du skal bruge:

Choko mousse:

1 1/4 dl piskefløde

1 1/4 dl mælk

3 æggeblommer

25 g sukker

1 vaniljestang

350 g mørk chokolade

4 1/2 dl piskefløde

Bund:

3 M/L æg

1/2 vaniljestang

200 g lyst rørsukker

125 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

3 tsk. kakaopulver

1-2 bakker friske hindbær

et bagetermometer

Sådan gør du:

Moussen:

1. Start med moussen, gerne dagen før. Kom mælk og piskefløde (de 2 øverste) i en kasserolle. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ned i gryden, og lad vaniljestangen koge med. Bring

det tæt på kogepunktet.

2. Pisk æggeblommer og sukker sammen til en ensartet masse. Hæld en smule af den varme mælkefløde ned i æggeblandingen under piskning, og hæld derefter det hele tilbage i kasserollen.

Lad cremen tykne under omrøring ved svag varme, indtil det har en temperatur på 85 grader på termometeret. Tag den af varmen, og sigt den gennem en sigte over i en skål. Cremen skal bruges mens den er varm.

3. Hak chokoladen og smelt den over et vandbad. Når chokoladen er smeltet, hældes den varme creme over, over 2 gange. Rør med en dejskraber, og blend evt. med en stavblender så blandingen bliver ensartet. Blandingen skal være 45-50 grader, og hvis den er under kan den evt. komme en tur i mikrobølgeovnen, indtil den når den rette temperatur.

4. Pisk fløden til let skum. Tilsæt en smule af skummet til massen og vend med en dejskraber. Tilsæt hurtigt resten af massen, igen vendes det forsigtigt med en dejskraber.

Fordel moussen i 2 sprøjteposser, eller hvis man ikke har dette, 2 skåle overdækket med film så det rør overfladen af massen, og stil det på køl gerne til dagen efter.

Bunden:

1. Forvarm ovnen til 200 grader. Beklæd en bageplade med bagepapir.

2. Del æg i æggeblommer og hvider i hver deres skål. Skrab vaniljekorn i hviderne og pisk dem stive, imens du tilsætter sukkeret lidt af gangen. Vend æggeblommerne i. Sigt mel, bagepulver og kakao sammen og vend det derefter i æggemassen.

3. Fordel dejen på bagepapiret, så den når næsten ud til kanterne. Dette gøres nemmest ved brug af en paletkniv, men en dejskraber kan sagtens bruges.

4. Bag bunden på næstnederste rille i ovnen i ca. 8 minutter.

Lad bunden stå og køle af en smule.

5. Strø sukker ud over overfladen af bunden, og læg et rent viskestykke henover, en kold bageplade ovenpå, og vend så det hele om, så bagepapiret vender opad.

Pensl evt. papiret med lidt vand, så det er nemmere at fjerne, og fjern det så forsigtigt fra bunden.

Lad papiret dække bunden løst, indtil bunden er afkølet.

6. Herefter skal mousse og hindbærene fordeles ud over bunden. Rul forsigtigt bunden sammen ved hjælp af viskestykket. Det første stykke skal rulles stramt, og herefter mere løst.

7. Pak rouladen stramt i viskestykket eller i bagepapir, og smid den i fryseren i 10 minutter til fyldet har sat sig. Den opbevares herefter på køl, og tages ud 15 før den skal spises.

For visuel guide til hvordan rouladen rulles, anbefaler jeg at købe Meyers bog, hvor der er beskrevet i trin med billeder hvordan det gøres. Opskriften er på side. 173.