

Opskrift
Rosa

Rosa Kildahls

Roulade med friske jordbær



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Rosa

Roulade med friske jordbær

Ingredienser

Dejen:

3 æg
125 g sukker
2 tsk. vaniljesukker
125 g mel
1 tsk. bagepulver
En lille smule salt

Fyld og pynt:

3 – 4 spsk. jordbærsyltetøj
¼ l fløde
Ca. 300 g friske jordbær

Fremgangsmåde

Start med at piske æg, sukker og vaniljesukker, til det er luftigt.

Bland alle de tørre dele (mel, bagepulver, salt) sammen og vend det forsigtigt i den luftige æggemasse.

Kom et stykke bagepapir i en bradepande, og fordel dejen jævnt over hele bagepapiret (ikke helt ud til kanten).

Bages i alm. ovn i ca. 10 min. ved 225 grader – eller til den er lysebrun.

Tag et nyt stykke bagepapir og drys lidt sukker ud over det hele, så rouladen ikke hænger i.

Vend den nybagte lune roulade ud med bagsiden opad og træk bagepapiret fra bagningen af med det samme.

Fordel jordbærmarmeladen på den lune roulade og rul den sammen så fast, som du kan på den lange led. Lad nu rouladen køle helt af.

Pisk fløden og fordel det meste ovenpå kagen – og pynt med friske jordbær der er skåret i kvarte.