

Frageliteroulader

Tænd ovnen på 180°C

Bunde:

300 g melis

300 g æggehvider (ikke past.)

Piskes helt stift.

300 g marcipan

100 g æggehvider

Pynt:

Mandelflager

Ælt æggehviderne ind i marcipanen lidt ad gangen til du har en lind masse. (Læg marcipanen på bordet og lave et hul i, hvor hviderne kan hældes i, når du begynder)

Når melis og æggehvider er helt stive blandes/vendes marcipanmassen forsigtigt i.

Hæld massen over på to bageplader, der er belagt med bagepapir. Smør massen ud på hele pladen (lidt tykkere i kanterne). Drys med mandelflager.

Sæt pladen midt i ovnen og bag bunden i ca. 20 min. Den skal være gylden – også i bunden (ikke nødvendigvis overalt), så løft papiret og tjek.

Køles helt af, før smørcremen smøres på.

Smørcreme:

500 g smør

250 g florsukker

200 g **pasteuriserede** æg

vanilje

mokka efter behag (rør 2 tsk. neskafe ud i kogende vand eller brug stærk kaffe)

Smør og florsukker piskes (bruger du en køkkenmaskine, så brug spatlen) hvidt og luftigt (piskes længe), herefter røres æggene i et ad gangen (lavere hastighed på røremaskinen), vanille og mokka røres i, smag til.

Rouladen

Vend bunden over på et rent stk. bagepapir, pensel evt. det papir, der nu vender op af, inden det trækkes af, så er det lettere at få af i et stk. Smør halvdelen af smørcremen ud i et jævnt lag på hele bunden.

Brug papiret (i bunden) til at rulle rouladen stramt sammen med. Rul papiret om rouladen og læg den i fryseren – her kan den ligge forholdsvis længe.

Før servering

Tag rouladen ud af fryseren umiddelbart før den skal bruges, enderne kan evt. dyppes i chokolade, skær den i ca. 1 cm tykke skiver.