

Valnødderoulade m/myntecreme – figer

Bund:

4 stk æg
80 gr. Sukker
80 gr. Hvedemel
50 gr. Finthakkede valnødder

Mousse:

150 gr. Lys chokolade
150 gr. Blød nougat
4 dl. Piskefløde
½ dl. Sherry
4 stk. husblas

Del æggene i blommer og hvider.
Pisk blommerne med sukker til en tyk masse.
Pisk æggehviderne stive.
Sigt mel i æggesnapsen
Vend valnødder og æggehvider i.
Kom dejen ud på en bageplade med bagepapir.
Bag bunden i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 10 min.
Afkøl bunden

Creme:

Læg husblas i blød i kold vand.
Hak nougat og chokolade i fine stykker.
Kog fløden op.
Hældes over nougat og chokolade.
Pisk så det smelter.
Tilsæt sherry og vrid husblas for vand.
Kommes i fløden.
Sigtes
Stil cremen koldt i en 1 time.
Pisk cremen op.

Vend bunden ud på et nyt stykke bagepapir.
Smør cremen på.
Rul rouladen – sættes på køl.

Skær figer i kvarte.
Kog sherry og sukker op.
Hældes over figerne.
Lad dem trække

Pisk fløden med citron og flormelis til den er let cremet.
Vend hakket mynte i.

½ stk figen pr. person
50 gr. Sukker
1 ½ dl. Sherry

Creme:

1 ½ dl. piskefløde
2 spsk. Flormelis
1 stk. citron – saft
2 spsk hakket mynte

FAKTA
1883
@www.madforsjov.dk