

Roulade m/ chokoladefyld syltet rødvin figner granite mynthe.

6 pers.

Bund
6 4 stk æg
187,5 125 gr flormelis
90 60 gr mel
37,5 25 gr kartoffelmel

8 1stk figen pr person
2,25 1 1/2 dl rødvin
100 100 gr sukker
1,5 1 stk citron- saft -skal
3 2 tsk kanel

Chokolade.

45 3 dl piskefløde
1,5 1 dl nescafe
225 150 gr mørk chokolade
3 2 spk flydende honning
300 200 gr hindbær

Mynthe
1/2 bt mynthe
75 gr sukker

Bund.

Pisk æg og flormelis sammentil det er luftigt, bland mel og kartoffelmel sammen og vendes i æggemassen, smør dejen ud på bagepapir og bag bunden ved 180 g i ca 8 min tages ud og afkøles.

Creme.

Lav en stærk kaffe hældes over hakket chokolade rør honning i. Pisk fløden vendes med chokoladen or stilles på køl, mos hindbær med en gaffel og de sættes på køl. Tag bagepapiret af lagkagebunden or læg den på et nyt stykke bagepapir smør de fleste hindbær på derefter chokoladecremen, rul rouladen stramt og pak den ind i stanniol sættes på frost. Ved servering rulles rouladen i kakao.

meget stiv

Figner.

Skær figner igennem, læg dem i et ildfast fad, kog lagen op med rødvin sukker citronsaft skal og kanel, hæld det over fignerne, sættes i ovnen i ca 8- 10 min ved 180 g.

Mynthe.

Pluk mynthebladene og blend dem med sukker til det er grønt.