

Kokosroulade med mascarpone creme.

3 stk æg	Creme
50 gr kartoffelmel	300 gr mascarpone
150 gr flormelis	3 blade husblas
1 tsk bagepulver	1 dl piskefløde
25 gr kokos	skallen af to appelsiner
	3 pasteuriseret æggeblommer
1 pose skovbær	50 gr flormelis
saften fra appelsinerne	1 spk hakket citronmelisse
50 gr sukker	

Del æggene i blommer og hvider og pisk blommerne sammen. Pisk hviderne igennem i en anden skål og tilsæt halvdelen af flormelisen og pisk marengsen cremet, kom resten af flormelisen i og pisk stille til marengsen er glat

Sigt kartoffelmel og bagepulver i, vend til sidst kokosmel og æggeblommer i.

Kom bagepapir på en bageplade og fordel dejen i et jævnt lag drysses med lidt kokosmel.

Bag bunden på nederste rille ved 200 g i 8-10 min, afkøles en smule.

Vend den over på et stykke bagepapir der er drysset med lidt sukker, fjern bagepapiret den er bagt på. Dæk bunden med et fugtigt viskestykke.

Creme.

Kom mascarpone i en skål pisk den glat, udblød husblassen i koldt vand. Varm fløden, pres vandet fra husblassen og smelt den i den varme fløde tilsæt appelsinskal.

Pisk æggeblommer lyse og luftigt med flormelis.

Rør fløden sammen med mascarponen, pisk til mascarponen er opløst, afkøl massen til den er næsten kold, piskes let kom halvdelen af æggesnapsen i og piskes, vend resten af æggesnapsen og citronmelisse i.

Fordel cremen på bunden og rulles, skal stå på køl et par timer.

Optø skovbærene i en sigte, kom dem i en gryde tilsæt appelsinsaft og sukker koges op og afkøles.



© PETER MARKER
PHOTOGRAPHY

www.maditorsjov.dk