



Roulade med sommerbær

Klassisk roulade med lækker fyld af flødeskum og sommerbær. Rouladen er let, lækker og luftigt - luksus på en varm sommerdag.



Bedøm opskrift



45 min



Jun – Aug



Vegetar

Ingredienser

6 personer

4 æg str. L

120 g sukker

60 g hvedemel

60 g kartoffelmel

1/2 tsk. bagepulver

Lidt sukker til drys

Fyld

400 g sommerbær fx hindbær, blåbær, jordbær

50 g sukker

2 dl piskefløde

Opskrift: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 grader.
- 2 Pisk æg og sukker hvidt og skummende ca. 10 minutter med en håndmixer.
- 3 Bland hvedemel med kartoffelmel og bagepulver og sigt det i æggemassen. Fold forsigtigt med en dejskraber, til melet er fordelt. Det er vigtigt at det foregår forsigtigt, da den indpiskede luft i æggemassen, helst ikke må røres ud.
- 4 Fordel forsigtigt dejen på en bageplade med bagepapir og bag i ca. 10 minutter til den er gylden i overfladen.
- 5 Vend bunden ud på et stykke bagepapir drysset med sukker og lad den ligge lidt. Træk derefter papiret af bunden.
- 6 Skyl og afdryp bærrene. Skær de store bær i mindre stykker og drys dem med sukker.
- 7 Pisk fløden til skum og vend forsigtigt med sommerbær.
- 8 Spred flødeskumbærrene ud på rouladen og rul forsigtigt sammen. Det gøres bedste ved at rulle papiret stramt om roulade, mens den forsigtigt rulles sammen.

