



Kan købes hos
La Glace

LA GLACE

Lars Juul er chefkonditor på Danmarks ældste konditori, La Glace. Hver uge vil Lars glæde læserne med en opskrift fra sit private køkken eller fra konditoriet, hvis lækkerier omfatter alt lige fra flødekager over desserter til konfekt og brød.

FRAGILITÉ-ROULADE

med hasselnødder

8-10 personer

Bunde

150 g sukker
100 g marcipan
½ dl mælk
10 g mel
4 æggehvinder
25 g sukker
Ca. 50 g hasselnødder

Arbejd sukker og marcipan sammen og tilsæt mælken lidt ad gangen. Tilsæt melet. Pisk æggehvinderne skumende og tilsæt sukker. Pisk marengsen helt stiv. Vend lidt efter lidt marcipanblandingen med de piskede æggehvinder.

Smør dejen ud på bagepapir, så den måler ca. 25 x 40 cm. Drys bunden med hakkede hasselnødder og bag den ved 175° i ca. 20-25 min. Læg et viskestykke over bunden, når den er taget ud af ovnen, og lad den stå, til den er kold.

Kaffe-smørcreme

75 g sukker
3 spsk. vand
40 g æggeblommer
150 g blødt smør
3 spsk. neskaaffe

Kog sukker og vand op til 108°, og tag så fra varmen.

Tilsæt lidt efter lidt og under piskning det varme sukker vand til æggeblommerne. Pisk æggemassen luftig og kold. Hæld den over i en ny skål – hvorefter smørret piskes i den brugte røreskål, til det er glat, skinnende og luftigt. Opløs neskaaffe i lidt vand eller en sjat kaffe. Hvis du har mulighed for at lave en espresso, er det bedst. Sørg for at neskaaffen er helt opløst. Tilsæt æggemassen og kaffen til smørret. Pisk det igennem i et par minutter, til smørcremen er luftig.

Roulade

Træk papiret af fragilitéebunden og lad bunden ligge med nøddesiden nedad. Fordel smørcremen over hele bunden og rul rouladen. Lad den blive helt kold i køleskabet.

Skær enderne rene på rouladen.

FLERE OPSKRIFTER PÅ
udeoghjemme.dk