



Desserten

Deluxe rolcake

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de cake

150 gram suiker (fijne)
100 gram bloem
4 eieren
poedersuiker

Voor de vulling en afwerking

250 gram mascarpone
25 gram suiker (fijne)
1 zakje vanillesuiker
160 gram aardbeienconfituur
2 eetlepels parelsuiker (voor de afwerking)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop de eieren en de suiker tot een lichte crème. Spatel er de bloem door.

Giet het beslag op de bakplaat en smeer het uit tot een rechthoek van ongeveer 1,5 centimeter dik. Bak de cake in 10 à 15 minuten goudbruin in de oven.

Haal de cake uit de oven en leg een keukenhanddoek of bakmatje over de warme cake. Draai om zodat de cake op de handdoek of het bakmatje ligt. Trek het bakpapier voorzichtig van de cake. Laat verder afkoelen.

Mix de mascarpone, suiker en vanillesuiker voor de vulling tot een dikke crème. Smeer een laag aardbeienconfituur over de cake en besmeer daarna met een laag mascarponecrème. Rol de cake op en leg de rol met de naad naar beneden op een lange schaal. Bestrijk de cake met de resterende mascarponecrème. Zet 1 uur in de koelkast. Strooi er vlak voor het serveren de parelsuiker over.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer

