

Mary Berry's chocolade roulade / Mary Berry's Chocolate Roulade



De boodschappen

175 gram pure chocolade (72%)
175 gram suiker
300 ml slagroom + optioneel extra
diverse kleuren rolfondant

6 vrije uitloop eieren
2 eetlepels cacao
poedersuiker naar smaak
oranje sprinkeltjes

Zo maak je Mary Berry's chocolade roulade

Verwarm de oven voor op 180°C

Smelt de chocola au bain marie en laat het afkoelen.

Scheidt de eieren, klop de eiwitten stijf, wel stijf maar niet droog.

Als je de kom ondersteboven houdt mag het eiwit er niet uitvallen maar het mag ook niet helemaal droog zijn.

Klop de dooiers met de suiker 2-3 minuten op hoge snelheid.

Het mengsel moet dik romig zijn en als een lint van de klopper lopen.

Vouw de afgekoelde chocola voorzichtig in het mengsel.

Vouw het in totdat alles goed gecombineerd is.

Voeg twee volle eetlepels eiwit aan het chocolademengsel toe.

Roer zacht met een metalen lepel om de mix lossier te maken.

Zeef de cacao erbij en vouw het lichtjes in de chocolademix.

Schenk het chocoladebeslag op de bakplaat met bakpapier.

Bak de cake in 20-25 minuten gaar en gerezen.

Mary Berry's chocolade roulade / Mary Berry's Chocolate Roulade

Neem de cake uit de oven, hij zakt een beetje in maar voelt stevig, dat moet ook.

Klop de slagroom bijna stijf en strijk het op de cake.

Maak onderaan de smalle kant een inkeping, dat rolt gemakkelijker.

Maar de cake zal barsten. Bestrooi de roulade tot slot met poedersuiker.

Zoals Mary zelf zegt: "Het barsten hoort bij de roulade, het is deels de charme ervan".

De roulade is nu klaar en kan zo geserveerd worden.

Wij decoreren de roulade voor Pakjesavond maar hij is ook prachtig voor kerst met wat kleine aanpassingen in decoratie.

Snij blokjes van verschillende kleuren rolfondant.

Snij dunne stookjes, plak ze er op en maak er een klein strikje bovenop.

Versier de roulade met de pakjes en wat sprinkels.

Te lekker met thee of - voor die-hards - met warme chocolade!

Wij wensen je alvast een fijne Pakjesavond!

Mary Berry's chocolade roulade / Mary Berry's Chocolate Roulade



Shopping list

175g dark chocolate (72%)

175g caster sugar

30ml double cream + optional extra

various colours fondant icing

6 free range eggs

2 tablespoons cocoa powder

icing sugar, to dust

orange sprinkles

How to make Mary Berry's chocolate roulade

Preheat the oven to 180°C

Melt the chocolate au bain marie then allow it to cool.

Separate the eggs, beat the egg whites stiff. They should be stiff but not dry.

When you turn the bowl upside down the egg whites must not fall out but they should not be totally dry either.

Beat the egg yolks with the sugar for 2-3 minutes, on high speed.

The mixture should be thick & creamy and drip like a ribbon from the beater.

Fold the cooled chocolate gently into the mixture, fold it in until all is well combined

Add two heaped tablespoons of egg whites to the mixture.

Stir it in gently, using a metal spoon to loosen the mixture.

Add the sieved cocoa then fold it lightly into the mixture too.

Pour the chocolate batter on a baking tray, lined with waxed paper.

Mary Berry's chocolate roulade / Mary Berry's Chocolate Roulade

Bake the cake in 20 - 25 minutes cooked and risen.

Take the cake from the oven, it falls a little but it feels firm, as it is supposed to.

Beat the cream to almost stiff, spread it on the cake.

Make a half cut in the width on the underside of the cake.

It will roll easier but the cake will crack.

As Mary herself says: "The cracking of the roulade is quite normal, it's part of it's charm".

Dust the roulade with icing sugar and now your roulade is ready!

We choose to decorate the roulade for Sinterklaas Evening but it can be beautiful for Christmas too, with some little adjustments to the decorations

Cut cubes from fondant icing, cut thin strips then stick them on then make a little bow on top.

Decorate the roulade with the presents and sprinkles.

More than delicious with tea or - for die hards - hot chocolate!

We wish you in advance a Happy Presents Evening!