

Dessert (nr 1325)

Zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat Marion Dalouh

Ingrediënten en Recept



Koken en bakken met Marion heeft een nieuwe foto toegevoegd.

19 maart om 18:54 · 🌐

Hij misstaat niet op de Paastafel maar smaakt ook heerlijk op elke andere dag, deze zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat.

verwarm de oven voor op 225 graden boven en onderwarmte

klop 6 eieren met 240 gram suiker en een druppeltje groene kleurstof in 10-15 minuten Op de hoogste stand. Het volume moet zich verdrievoudigd hebben en de massa moet wit zijn. Zet de mixer uit.

Weeg ondertussen. 120 gram maizena met 120 gram bloem af en voeg een theelepeltje bakpoeder toe, zeef dit samen boven de eimassa. Vouw dit met een spatel door elkaar, niet roeren.

bekleed de bakplaat van je oven met een vel bakpapier en vouw de randjes om zodat je een rechtopstaande rand krijgt. Strijk het beslag voorzichtig uit over het bakpapier. Bak de biscuitplak in 12-15 minuten gaar. Leg een schone theedoek op je aanrecht en bestr deze licht met suiker. Kiep de bakplaat om boven de theedoek en trek het bakpapier voorzichtig van de biscuitplak. Snij de randjes wat bij zodat de plak straks niet zo snel breekt. Rol de plak samen met de handdoek op en laat zo afkoelen.

de vulling.

smelt 150 gram gehakte witte chocolade in 50 ml warme slagroom. Laat afkoelen maar niet opstijven. Klop met de handmixer 200 gram koude Philadelphia roomkaas los met 60 gram poedersuiker. Klop er vervolgens snel de chocolade door gevolgd door 150 ml advocaat. Klop 300 gram ijskoude verse slagroom stijf en spatel deze door de massa. Laat even opstijven in de koelkast. Leg enkele vellen huishoudfolie overlappend naaste t elkaar en rol hier de biscuitplak voorzichtig op uit. Strijk 3/4 van de crème over de biscuitplak en rol deze met behulp van de folie strak op. Leg de rol voor een paar uurtjes in de koelkast.

leg 2 repen bakpapier in de lengte op een lange cakeschaal en leg de uitgepakte cakerol in het midden van de repen papier. Bestrijk de rollcake rondom met de resterende crème. Smelt 50 gram pure chocolade en laat wat afkoelen. Doe in een spuitzak en spuit fijne lijntjes over de cake. Trek de repen bakpapier er onder uit. Decoreer desgewenst nog met een chocolaatje.

Dessert (nr 1325)

Zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat Marion Dalouh



Bron



Koken en bakken met Marion
@kokenenbakkenmetmarion - Persoonlijke website

<https://www.facebook.com/kokenenbakkenmetmarion/photos/a.1608399212732215/2838443439727780/>

Dessert (nr 1325)

Zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat Marion Dalouh

Info Martine Lycke 27/03/2021

Biscuit:

Recept aangepast naar 5 eitjes ipv 6

Gemaakt zoals recept, zonder scheiden eiwit - eigeel

Beslag groene biscuit:

5 eieren (Lidl uit XL verpakking)

200 g poedersuiker

15 minuten witkloppen

Tussentijds de kleurstof toegevoegd: 3 druppels blauw en 3 druppels geel (Xenos)

Samen afwegen:

100 g bloem

100 g maïzena

2 kl bakpoeder (?? Ooit gelezen, in biscuit niet ??)

In zeef toegevoegen aan eimassa en onder elkaar vouwen

Op bruine mat

Oven 180°C 10 minuten (Marion 225 °C – 12-15 minuten)

Onmiddellijk oprollen en in handdoek draaien

Recept van 1090 :

Biscuit

In pot KitchenAid mixen

4 eiwitten

Zout

Stijfkloppen

150 g suiker, beetje bij beetje toevoegen

4 eigelen, 1 voor 1 toevoegen

Gezeefd toevoegen:

150 g bloem

½ tl bakpoeder

En erin spatelen

Oven : 180°C - 10 minuten

Dessert (nr 1325)

Zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat Marion Dalouh

Vulling:

1/ Middelkom Mixen

300 g slagroom stijfkloppen

2/ Kleine kom

50 ml slagroom

150 g witte chocolade

In microgolf 1 minuut, of meer

Roeren - wat laten afkoelen

Grootste kom: Mixen

3/ 200 g verse kaas

60 g poedersuiker

2/ Chocolademengeling onder 3/ mixen

150 ml advocaat

En dan slagroom eronder mengen

Laten opstijven

Rolcake vullen met $\frac{3}{4}$ en $\frac{1}{4}$ voor de buitenkant gebruiken

De chocolade erop hebben we niet meer gedaan

50 g pure chocolade laten smelten – spuitzak – over cake heen

Wat liep mis:

Niet wakker en biscuit verkeerd opgerold

Willen goed maken maar te laat, dus de biscuit krakte

Vandaag de niet rolvorm ;-)

Maar oh zo lekker.

Dessert (nr 1325)

Zachtgroene rollcake met een fluweelzachte mousse van witte chocolade en advocaat Marion Dalouh

Fotos

