

Opskriften på vild natur

Vegansk juleroulade

Af Emil Obel

Til 10 personer

Ingredienser

Chokoladecreme med appelsin

- 400 g mørk chokolade, vegansk
- 5 dl soyafløde
- skal af 1 økologisk appelsin

Lagkagebund

- 150 g aquafaba/kikærtevand
- 200 g sukker
- 140 g hvedemel
- 20 g kakaopulver
- 1 tsk bagepulver
- 1 nip salt
- 1/2 dl smagsneutral olie

Fyld og pynt

- 50 g mørk chokolade, vegansk
- 150 g amarenakirsebær
- 35 g kandiseret appelsinskal
- et par kviste rosmarin
- lidt flormelis



Fremgangsmåde

Chokoladecreme med appelsin

- 1.Hak chokoladen fint og kom den i en skål.
- 2.Hæld fløden i en gryde og tilføj fintrevet skal af en appelsin. Varm det op til lige under kogepunktet under omrøring.
- 3.Hæld den varme fløde over chokoladen og stavblend til massen er helt ensartet.
- 4.Dæk skålen med film, helt ned til overfladen af cremen så der ikke dannes kondens, og sæt cremen på køl til den er helt kold - gerne natten over.

Lagkagebund

1. Varm ovnen op til 175° varmluft.

2. Dræn kikærte vandet fra ærterne og vej 150 g af. Kom det i en skål til en røremaskine og pisk det til en luftig skum. Brug alternativt en elpisker. Tilføj en spiseske sukker ad gangen mens der piskes kraftigt. Pisk til alt sukkeret er inkorporeret og du har en fast skinnende skum ligesom en marengs. Det tager ca. 10 minutter.

3. Bland hvedemel, kakaopulver, bagepulver og salt i en skål. Sigt det i "marengsen" og vend det forsigtigt sammen uden at slå luften ud af massen.

4. Vend til sidst olien forsigtigt i dejen.

5. Kom dejen ud på et stykke bagepapir på en bageplade, smurt med lidt smagsneutral olie. Smør dejen ud i et jævnt lag på hele bagepapiret.

6. Bag bunden i 12 min, til den springer tilbage ved let tryk.

7. Drys lidt sukker over bunden, læg et nyt stykke bagepapir over og vend bunden over på det. Lad den så køle helt af, før det øverste stykke bagepapir pilles forsigtigt af. Skær den yderste sprøde kant af bunden.

Samling

1. Hak chokoladen, kirsebærrene og appelsinskallen fint. Gem et par hele kirsebær til pynt.

2. Pisk den helt kolde creme til en luftig og fast skum med en elpisker eller i en røremaskine.

3. Smør halvdelen af cremen over bunden og drys chokoladen, kirsebærrene og appelsinskallen over.

4. Rul rouladen stramt op ved hjælp af bagepapiret, rul den ind i papiret og sæt rouladen på frys til den er helt kold og fast.

5. Skær rouladen lige til i hver ende. Skær to stykker skråt af rouladen af og sæt dem fast på siden af rouladen som grene på en træstamme.

6. Smør det resterende creme ud over rouladen og brug en gaffel til at lave riller i det som bark. Pynt med kviste af rosmarin og amarenakirsebær og sigt flormelis over kagen lige inden servering.