hindbær Roulade

**Chokoladecreme:**

**½ l. fløde**

**200 g hvid chokolade**

**Forberedes dagen før: Fløden koges op, hældes over den fint hakkede chokolade, og røres sammen. Afkøl cremen og lad den stå på køl natten over.**

Bund:
15 æg
625 g. sukker

5 dl kartoffelmel
5 spsk mel
10 tsk bagepulver
80 g cacao pulver

Del æggene i hvider og blommer, og pisk hviderne stive. Drys sukkeret i lidt af gangen under piskning. Tilsæt æggeblommer et af gangen.

Bland kartoffelmel, mel og bagepulver og si det i, vend det forsigtigt i dejen.

1. Afvejes på 700 g. ligges i midten af bagepapiret og smøres forsigtigt ud til en stor firkant.
Vend den bagte bund over på et stykke bagepapir drysset med sukker. Træk papiret forsigtigt af.

**Chokoladecreme:** Chokoladecremen piskes, op og smøres ud på bunden.
2. Hindbær fordeles oven op cremen, og det hele rulles sammen til en roulade, der sættes på frost.
3. Rouladen skæres ud let frossen ca. 20 minutter før servering.
4. Pyntes med hindbær og stjerner sprøjtet ud med smeltet hvid chokolade.