

# Budapestrulle



Marengs med ristede hasselnødder bliver til en dejlig og sprød bund, som passer virkelig godt sammen med flødeskum og friske bær og frugter.

Kagen skal spises med det samme, da den hurtigt bliver blød.

Jeg havde lavet lidt lemoncurd og fordelt det på et lille stykke af rouladen. Det smagte også godt, men rouladen med de friske frugter var meget mere frisk syntes jeg.

## **Marengsbund**

3 dl sukker

150 g hasselnødder – ristede, afskallede og blendet mellemfint

1 spsk maizena

5 æggehvider

50 g mandler – grofthakkede – eller mandelflager

## **Fyld**

2 -3 dl fløde

1 spsk vaniljesukker

Hindbær, appelsinfileter

Lidt flormelis

## **Bund**

Tænd ovnen på 170 grader.

Pisk æggehvider stive og tilsæt sukker lidt efter lidt, til det er blevet som marengs.

Vend forsigtigt nøddemel og maizena i marengsmassen og kom massen i en sprøjtepose.

Læg bagepapir på en plade og sprøjt stænger tæt ved siden af hinanden på bagepapiret på den lange led af pladen. Drys med mandler.

Bag i 15 - 20 min til den er let gylden.

Læg et stykke bagepapir på kagen og vend den med bunden i vejret. Træk papiret af bunden og lad bunden køle.



Pisk fløden og smør et tyndt lag på den kolde bund. Fordel hindbær og appelsin jævnt ud over flødeskummet og rul forsigtigt rouladen sammen.

Sigt lidt flormelis over kagen og pynt med lidt hindbær.

