



Chocoladerol

Datum: 14-04-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 ml slagroom
- 10 eidooiers
- 300 g suiker
- 10 eiwitten
- 350 g pure chocolade, in stukjes
- ca. 8 volle eetl. poedersuiker

Bereidingswijze:

Bedek bodem en zijkanten van de bakvorm met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden. Klop de slagroom niet al te stijf.

Klop de eidooiers en de suiker tot een schuimig mengsel. Klop de eiwitten stijf. Smelt al roerend de chocolade au bain-marie. Roer de gesmolten chocolade met een houten lepel door de ei-dooiers. Spatel daarna de stijve eiwitten erdoor. Stort dit mengsel op het bakpapier in de vorm en bak circa 15 minuten in de oven. Haal de vorm uit de oven en dek de chocoladecake af met een vochtige theedoek. Leg een stuk bakpapier dat groter is dan de vorm op het aanrecht en bestrooi met een dun laagje poedersuiker. Draai de bakvorm boven het papier om en stort de chocoladecake voorzichtig op het papier. Bestrijk met een laag slagroom. Rol de chocoladecake voorzichtig op. Leg de rol op een schaal en snijd hem in plakken.

Tip:

Garneer de chocoladerol met uitgelekte kersen (zonder pit, uit een pot) of gekonfijte kersen.