

Mor Lizzi's opskrifter.

Fragilite-roulade med nougatcreme.

Dej:

5 æggehvider piskes stive

3 dl sukker tilsættes, 1 dl. ad gangen

150 gr. Blendede hasselnøddekerner foldes i dejen sammen med

1 dl hvedemel.

Massen fordeles på smurt/sprøjtet bagepapir og bages ved 175 grader i ca. 15-20 min.

Når rouladen er bagt færdig, vendes den straks over på et nyt stykke bagepapir så bunden er opad.

Papiret trækkes af bunden og kagen køler af.

Fyld:

2 1/2 dl piskefløde

200 g blød nougat

reven chokolade til pynt

Nougaten blødgøres (evt. i mikroovn) og røres cremet. Fløden piskes og røres lidt efter lidt i nougaten. Halvdelen af cremen lægges mellem bundene, og resten lægges øverst. Reven chokolade drysses over. Stilles koldt et par timer før serveringen. Kan fryses

Fyldet kommes på bunden og kagen rulles sammen til en roulade og pynt med smeltet chokolade fra et kræmmerhus.

Kan friskes op med hindbærsorbet: (4 portioner)

1 1/2 dl koncentreret hindbærsaft

8 pasteuriserede æggeblommer

100 g sukker

Hindbærsaften koges op i en gryde

Æggeblommer og sukker piskes til en skummende masse over et varmt vandbad Den varme hindbærsaft røres langsomt i æggemassen. Der piskes til massen er afkølet massen hældes i en skål og sættes i fryseren i 1 - 1 1/2 time sorbeten tages ud af fryseren og piskes grundigt igennem.

Massen sættes atter i fryseren og står nu i ca. 5 timer.

Tips serveres med flødeskum og evt. friske blade af citronmelisse.

God som lille mellemret ved en middag med flere retter.

Fyld 2

2 1/2 dl fløde piskes til skum og fordeles over kagen og skivede jordbær fordeles jævnt over kagen der rulles sammen og pyntes med smeltet chokolade fra et kræmmerhus.