

Meter-roulade med hindbær med IREKS BISKUIT

Sukker	1.000 g
IREKS BISKUIT	600 g
Hvedemel	600 g
Æg	1.200 g
Vand	400 g
Totalvægt	3.800 g

Pisketid: 5 min. i højeste gear

Dejvægt: 800 g

Form: Store rouladebunde

Bagetemp.: 220 °C

Bagetid: Ca. 7 min.

Fremgangsmåde: Alle ingredienser piskes sammen. Massen vejes af og smøres ud på plader med bagepapir, ca. 2 cm fra kanten. Bundene bages. Bundene tages af papiret og der smøres et tyndt lag hindbærmarmelade på. Bunden rulles sammen på den lange led og deles i ønsket størrelse.

Pynt: Rouladen pyntes med fløde og et bånd lavet i marzipan som et cm mål.

