



Čokoladna rolada

Chocoladerol

5 eieren
100 gr. suiker
100 gr. gemalen walnoten
50 gr. bloem
80 gr. chocolade
vruchtenjam, naar keuze
poedersuiker

Verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt de chocolade au bain marie en laat het een beetje afkoelen. Scheid de dooiers van de eiwitten. Klop de eiwitten op met een snufje zout.

Klop de dooiers met de suiker, en roer er de nog zachte chocolade doorheen. Dan gaan de gemalen noten en de bloem er door. Zorg dat de bloem goed wordt opgenomen. Spatel er dan voorzichtig de opgeklopte eiwitten doorheen.

Giet dit beslag in een bakplaat die je hebt bekleed met bakpapier. Bak zo'n 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Na de baktijd de cake direct besmeren met de jam en oprollen. Zet de rol vast met behulp van het bakpapier en laat hem afkoelen.

Bestrooi hem voor het serveren met poedersuiker