

Fragilitéé rulle med kirsebæris



Fragilitéébund

- 200 g marcipan
- 1 dl brunt rørsukker
- 2 æg
- 50 g haselnødder

Kirsebæris

- 100 g kirsebær
- 1 liter is

Chokoladesauce

- 75 g chokolade
- 1 spsk Nutella
- 2 spsk kirsebærlikør eller lage fra kirsebærrene

Sådan gør du

Riv marcipanen på den grove side af et rivejern. Pisk æg og sukker let og cremet, rør lidt af æggecremen med marcipanen til en jævn masse. Rør resten af æggecremen i og tilsæt hasselnødder.

Bred dejen ud til en ca. 15×35 cm flade på en bageplade med bagepapir. Stil pladen på anden øverste ribbe i en forvarmet ovn 180° i ca. 10 min. Skær evt. bundens kanter af så den bliver mere reel og læg den på køkkenfilm.

Kom is og kirsebær i en skål og rør det sammen. Kom isen i en lang pølse på midten og rul den sammen til et rør. Saml rullen med køkkenfilmen så det holder fast på iskagen og kom rullen i fryseren til den skal bruges. Kom alle ingredienserne til chokoladesaucen i vandbad og smelt det sammen.

10 minutter før servering tages isrullen op af fryseren og skæres straks i tykke skiver der anrettes på tallerkner som er dryppet med chokoladesauce. Pynt evt. anretningen af med friske blade.

Rosenblade eller frisk citronmelisse blade

Til 6 personer.