

# Opskrift på smagsprøver tilberedt og serveret af elever fra CELF fødevareuddannelser, 1. års-elever ved Dansk Bioøkonomi Konference 2022

## Roulade med insektprotein

### Dejen:

- 4 æg
- 140 gram sukker
- 96 gram mel
- 46 gram melorme mel
- 1 tsk. bagepulver

### Creme:

- 2 dl marmelade
- 1 vanilje stang
- 2 æggeblommer
- 3 spsk. sukker
- 2½ dl sødmælk
- 1 Spsk. majsstivelse

### Sådan gør du:

1: Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer sammen med vaniljekorn, sukker og majsstivelse i en skål. Bring mælken i kog i en gryde. Hæld den kogende mælk i æggemassen, mens du pisker. Hæld cremen tilbage i gryden og varm den op til kogepunktet, mens du pisker. Tag cremen af varmen, når den tykner, og lad den køle af.

2: Forvarm ovnen på 220 grader. Bland æg og sukker sammen i en skål - pisk det i ca. 5-6 minutter med en elpisker eller røremaskine, indtil det er blevet hvidt og luftigt.

3: Bland melorme mel og mel og bagepulver sammen og si det ned i dejen - vend det grundigt og forsigtigt sammen, indtil du har en sammenhængende masse.

4: Læg et stykke bagepapir på en bageplade - smør dejen ligeligt ud på hele papiret, uden at ramme kanterne af pladen. Bag den i ovnen i ca. 8 minutter, indtil den er gylden på toppen og har sat sig. Tag den ud til afkøling et par minutter.

5: Mens den afkøles, lægges et andet stykke bagepapir på bordet og drysses med et lag sukker - løft forsigtigt den stadig varme kage op fra bradepanden og vend den med den gyldne overflade ned mod sukkeret. Pres den let ned i sukkeret, hvorefter du kan pille bagepapiret af, som kagen blev bagt på.

6: Lad den afkøle i et par minutter, hvorefter du smører 2/3 af kokoscremen på halvdelen af firkanten og rabarbermarmelade på den anden - rul den forsigtigt og let sammen fra den ende, hvor der er kokoscreme. Brug bagepapiret til at skubbe med, indtil du har en roulade-spiral. Lad den hvile i 10 minutter med samlingen nedad og fjern bagepapiret.



**VERDENSMÅL**  
for bæredygtig udvikling

