

## Oranjerolletjes met chocola en slagroom / Orange rolls with chocolate and cream



### **Boodschappenlijstje**

1/2 rol bladerdeeg  
30 gram fijne suiker  
250 ml slagroom  
2 eetlepels suiker  
50 gram Tony's chocolade

### **voor het glazuur**

40 gram poedersuiker  
1-2 eetlepels mandarijnensiroop  
oranje voedings-kleurstof

### **decoratie**

1 klein blikje mandarijntjes op siroop

### **Je hebt ook een doosje cannolivormpjes nodig**

### **Zo maak oranjerolletjes**

Rol het bladerdeeg uit en snij het in repen op maat van je cannoli-rolletjes.

Vet de rolletjes ze licht in en rol het bladerdeeg er om heen.

Bestrooi het bakpapier licht met suiker en rol de deegrolletjes er door,

Schud het teveel aan suiker af en leg de rolletjes op een bakplaat met bakpapier er op.

Leg ze met de naad naar beneden en laat de rolletjes 30 minuten rusten in de ijskast.

## Oranjerolletjes met chocola en slagroom / Orange rolls with chocolate and cream

### **Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht**

Bak de bladerdeeg rolletjes in 15 - 20 minuten gaar, laat ze iets afkoelen.

Smelt de chocolade au bain marie, laat wat afkoelen en klop de slagroom met de suiker stijf.

Duw de vormpjes uit de warme rolletjes en doop de rolletjes in de gesmolten chocolade.

### **Terwijl de chocolade droogt roer je het glazuur**

Roer de suiker met mandarijnsiroop tot het dik vloeibaar is en roer er een drup kleurstof door.

Druppel oranje streepjes over de droge chocolade.

Vul de rolletjes met slagroom, spuit er rozetjes bovenop en druk er mandarijntjes in.

## Oranjerolletjes met chocola en slagroom / Orange rolls with chocolate and cream



### Shopping list

1/2 roll puff pastry  
30g caster sugar  
250 ml whipped cream  
2 tablespoons sugar  
50g Tony's chocolate

### for the glaze

40g powdered sugar  
1 - 2 tablespoons mandarin syrup  
orange food colouring

### decoration

1 small can of mandarin oranges

### You also need a box of cannoli molds

### How to make orange rolls

Roll out the puff pastry and cut into strips to fit your cannoli rolls.

Lightly grease the rolls and roll the puff pastry around them.

Sprinkle the baking paper lightly with sugar and roll the dough rolls in it,

Shake off the excess sugar and place the rolls on a baking tray lined with baking paper.

Place them seam side down and let the rolls rest in the fridge for 30 minutes.

## Oranjerolletjes met chocola en slagroom / Orange rolls with chocolate and cream

### **Preheat the oven to 200°C / 180°C hot air**

Bake the puff pastry rolls for 15-20 minutes, let them cool slightly.

Melt the chocolate in a bain marie, let it cool slightly.

Beat the whipped cream with the sugar until stiff.

Push the molds out of the slightly warm rolls and dip the rolls in the melted chocolate.

### **While the chocolate sets, you stir the glaze**

Stir the sugar with mandarin syrup until it is thick and add a drop of food colouring.

Drizzle orange stripes over the dry chocolate and let the stripes dry too.

Fill the rolls with whipped cream, pipe rosettes on top and press on mandarin wedges.