

## Oranje roulade / Peach Roulade



### **Boodschappen**

#### **Biscuit**

- 130 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 4 vrije uitloop bio-eieren, kamertemperatuur
- 150 gram suiker
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels karnemelk
- 1 theelepel azijn
- 1 theelepel vanille extract

#### **Vulling**

- perziken, pot of blik
- 250 gram mascarpone
- 250 gr slagroom
- 100 gr suiker
- abrikozenjam

#### **Glazuur**

- 100 gram poedersuiker
- 2 eetlepels perziksiroop
- oranje kleurstof

**Extra:** poedersuiker en een schone theedoek

### **Zo maak je een perziken-roulade**

#### **Vorbereiding**

Verwarm de oven voor op 180C / 160C (hetelucht) en leg bakpapier in een bakvorm 30x40cm.

## Oranje roulade / Peach Roulade

**Leg een theedoek op je werkblad en strooi er dun poedersuiker over.**

Laat de perziken uitlekken, bewaar de siroop.

### **Biscuit**

Meng de bloem met het bakpoeder en zout.

Klop de eieren op hoge snelheid luchtig en licht van kleur (ongeveer 5 minuten).

Voeg al kloppend langzaam de suiker toe.

Doe er olie, karnemelk, azijn en vanille extract bij en klop nog 1 minuut goed door.

Voeg geleidelijk het bloemmengsel toe en vouw het in

Schep het beslag op de bakplaat en verdeel het gelijkmatig.

Bak de cake 12 - 15 minuten, tot deze mee veert wanneer je erop drukt.

Draai de cake onmiddellijk en voorzichtig om op de theedoek.

Verwijder het bakpapier en rol de cake in de theedoek.

Draai de korte kant naar je toe, rol de cake van onder naar boven op en laat de cake afkoelen.

### **Vulling**

Klop de mascarpone met de slagroom en suiker stijf.

Rol de cake uit, bestrijk met een dun laagje abrikozenjam en strijk het roommengsel er op.

Hou wat van het roommengsel apart.

Leg er wat dun gesneden perzik op de room en rol de cake voorzichtig weer op.

Strijk het overgehouden roommengsel dun over de cakerol.

### **Glazuur**

Roer een glazuur van poedersuiker, perziksiroop en oranje kleurstof.

Garneer de roulade met glazuur en perzikschijfjes.

## Oranje roulade / Peach Roulade



### Shopping list

#### Biscuit

130g plain flour  
1 teaspoon baking powder  
½ teaspoon salt  
4 free-range organic eggs, room temperature  
150g caster sugar  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons buttermilk  
1 teaspoon vinegar  
1 teaspoon vanilla extract

#### Filling

peaches, jar or can  
250g mascarpone  
250g double cream  
100g caster sugar  
apricot jam

#### Glaze

100g icing sugar  
2 tablespoons peach syrup  
orange food colouring

#### Extra

icing sugar (to sprinkle) and a clean tea towel

### How to make a peach roulade

#### Preparation

Preheat the oven to 180C / 160C (fan) and line a 30x40cm baking tin with baking paper.

## Oranje roulade / Peach Roulade

**Place a tea towel on your work surface and thinly sprinkle icing sugar over it**

Drain the peaches, reserve the syrup.

### **Biscuit**

Mix the flour with baking powder and salt.

Beat the eggs on high speed until fluffy and light in color (about 5 minutes).

Slowly add the sugar while beating.

Add oil, buttermilk, vinegar and vanilla extract and beat well again for 1 minute.

Gradually add the flour mixture and fold it in, by hand.

Spoon the batter into the baking tin and spread it evenly.

Bake the cake for 12 - 15 minutes, until it springs when you press it.

Immediately and carefully turn the cake over, onto the tea towel.

Remove the baking paper and roll the cake in the tea towel.

Turn the short side towards you, roll up the cake from the bottom up and let the cake cool.

### **Filling**

Beat the mascarpone with the cream and sugar until stiff.

Roll out the cake, spread with a thin layer of apricot jam and spread the cream mixture on top.

Set some of the cream mixture aside.

Place some thinly sliced peach on top of the cream and carefully roll up the cake again.

Spread the remaining cream mixture thinly over the cake roll.

### **Glaze**

Stir icing sugar, peach syrup and orange food colouring together, until combined.

Garnish the roulade with the glaze and thinly sliced peach.