

Ingrediënten (voor 8 personen)

- 3 grote eieren
- 100 gr. basterd suiker
- 75 gram bloem met 1 theelepel bakpoeder
of 85 gram zelfrijzend bakmeel
- 15 gram cacao
- 1 eetlepel heet water

Voor de vulling

- 1 1/2 dl. slagroom met 2 dessertlepels poedersuiker
of crème au beurre, waarvoor nodig
- 60 gram boter
- 90 gram gezeefde poedersuiker
- klein zakje vanille suiker

Bereiding

Klop de eieren met de suiker (minstens 8 minuten) wit en schuimig. Zeef de bloem met de cacao 2 maal. Schep de bloem voorzichtig door het ei-suikermengsel en doe er daarna water bij. Giet het beslag vervolgens op een dik ingevet vetvrij bak bakpier van ongeveer 25 x 40 cm, waarvan u de randen 3 cm hebt omgevouwen en rechtop heb gezet zodat u een langwerpige platte vorm hebt gekregen. De beslag laag mat niet dikker dan 1 1/2 cm zijn. Bak deze gaar op 180 graden met de bakplaat iets boven de halve hoogte van de oven in 15-20 minuten. Controleer ze door tegen het einde van de baktijd er zachtjes op de drukken: als ze veert is ze gaar.

Keer ze uit de oven met het papier om op het bakblik en rol de koek meteen stevig op met het papier. Laat de rol afkoelen op een taartroostertje. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf, of maak de crème au beurre door de boter tot room te roeren met de gezeefde poedersuiker en vanillesuiker. Rol de koek uit als ze is afgekoeld en trek voorzichtig het papier er van af en besmeer de koek met slagroom of crème au beurre. Rol de koek daarna weer op en bestrooi ze met poedersuiker.