# Cakerol met mascarpone en chocolade

## Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
10 g (gram) Speculaaskruiden
5 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
100 g (gram) Bloem
snufje(s) Zout
125 g (gram) Mascarpone
325 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Blik(ken) Mandarijntjes (blik)
2 handje(s) Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)
125 g (gram) Melkchocolade
Snoepgoed (Sinterklaas)

## Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Theedoek
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Rooster met uitlekbak
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Mes (scherp)
Pannenlikker (of spatel)

# 1. Biscuit bakken

Verwarm de heteluchtoven voor op 220 graden.

Splits de **eieren (5 stuks).** Doe de eiwitten in een brandschone kom. Start met het stijfkloppen van de eiwitten met een mixer. Voeg lepel voor lepel de suiker toe wanneer de eiwitten stijf beginnen te worden en klop de eiwitten op tot alle suiker is opgenomen.

Zet de mixer uit en meng voorzichtig met een spatel het eigeel door het eiwitmengsel.

Zeef als laatste de **maizena (5 g)**, **bloem (100 g)** en het **zout (snufje)** boven de kom. Spatel dit en de **speculaaskruiden (10 g)** vervolgens voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag op een bakplaat en strijk het mooi glad. Maak er een mooie rechthoek van. Strijk het niet te lang glad, anders strijk je de lucht eruit.

Bak de biscuit 7-9 minuten goudbruin.

Leg een schone theedoek op tafel. Bestrooi de theedoek met **kristalsuiker (2 el).** Haal de biscuit direct van de bakplaat en leg deze op z'n kop op de theedoek. Trek het bakpapier van de biscuit. Rol de biscuit met de theedoek voorzichtig op. Laat de biscuit volledig afkoelen in de theedoek.

# 2. Mascarponevulling maken

Klop de **slagroom (125 g)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** op. Spatel voorzichtig de mascarpone door de slagroom.

Rol de theedoek uit en bestrijk deze met de slagroomvulling. Hou iets apart voor de garnering (zet dit koel weg zodat het op kan stijven).

**Let op! Snijd de zijkanten nog niet recht af. Doe dit pas aan het einde.**

Verdeel de **mandarijntjes (1 blikje, uitgelekt)** en de **grof gehakte kruidnootjes (2 handjes)** over de slagroomvulling. Duw de mandarijntjes en de kruidnootjes in de vulling. Hou een aantal mandarijntjes over voor de garnering.

Rol de cake voorzichtig op. Leg de cake met de sluiting naar beneden. Zet de rol in de koelkast om op te stijven.

## 3. Chocolade ganache maken

Smelt de **chocolade (125 g)** au bain-marie en voeg de **slagroom (125 g)** toe. Roer dit goed door elkaar. Let op! Roer niet te hard want dan ontstaan er luchtbelletjes.

Laat de ganache 5 minuten afkoelen.

Leg de rol op een rooster met een bak of bakplaat eronder. Overgiet de rol met de ganache. Is nog niet de hele cake bedekt? Roer dan de overgebleven ganache weer bij elkaar en giet nogmaals over de rol.

Laat de cakerol met de ganache in de koelkast opstijven.

## 4. Cakerol decoreren

Doe de slagroomvulling in een spuitzak met een spuitmondje.

Snij de voor en de achterkant van de rol netjes af zodat er strakke uiteinden ontstaan.

Spuit de slagroomvulling in een mooie baan bovenop de rol. Decoreer de rol met de rest van het snoepgoed en de mandarijntjes.