



Mördegsrullar med vanilj, apelsin och choklad

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **120 min** Portioner: **15**



En spröd liten kaka som ser ut ungefär som mina schacksnurror men smaken är helt olik. Här samsas vanilj och apelsin med fyllig choklad!

En sats ger 35-40 kakor.



INGREDIENSER

200 gram smör
1 dl strösocker
1 msk vaniljsocker
5 dl vetemjöl
1 st liten apelsin, skalet rivet
2 msk kakao
Glasyr
100 gram mörk choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka samman smör, strösocker, vaniljsocker, vetemjöl och rivet apelsinskal till en smidig deg.
- 2** Dela degen i 2 delar. Tillsätt kakao i den ena. Låt sedan de båda degarna vila kallt i 1 timme.
- 3** Kavla ut degarna till 2 lika stora rektanglar. Pensla den ljusa med lite vatten och lägg den mörka ovanpå. Rulla ihop som en rulltårta. Skär rullen i 35-40 skivor.
- 4** Lägg på plåt med bakplåtspapper. Grädda kakorna i 225 ° ca 10 minuter.
- 5** Smält chokladen till glasyren i ett vattenbad. Ringla den smälta chokladen över kakorna med hjälp av en gaffel. Låt stelna. Förvara i burk med lock eller frys in.