**Kerststronk met boterroom**

*Biscuit:*

10 eieren  
200 g kristalsuiker  
200 patisseriebloem

*Chocoladevulling:*

200 g melkchocolade  
1,25 dl room  
Stroh rum  
35 g zachte boter

Mokka boterroom:

1 ei  
1 eigeel  
50g bloemsuiker  
125 kristalsuiker  
250 g boter  
mokka-aroma

*Andere:*

cacaopoeder  
Grand Marnier

**Het biscuit**. Klop de eieren met de suiker tot een ruban. Meng met de bloem tot een homogene massa. Strijk deze egaal uit op bakpapier op een ovenplaat. Bak 10 minuten op 200°C. Haal de biscuitbodem van de plaat en laat afkoelen tot lauw op het bakpapier.

**Chocoladepasta**. Breng de room aan de kook. Hak de chocolade fijn. Meng de room af het vuur met de chocolade en klop tot een gladde pasta met een garde. Laat afkoelen tot lauw en meng dan met zachte boter en een glaasje Stroh rum.

Smeer de pasta uit op de biscuitplaat. Maak het bakpapier voorzichtig los van het biscuit en rol dat op. Dek de rol af met folie en laat opstijven in de frigo.

Maak **de mokkaboterroom**. Meng de kristalsuiker met 1 dl water. Breng aan de kook en laat inkoken tot suikersiroop.

Meng de eieren met de bloemsuiker en klop tot een ruban. Giet de suikersiroop er met straaltjes bij. Blijf roeren tot lauw. Meng de boter er met stukjes tegelijk onder. Blijf roeren tot een romige massa. Breng op smaak met mokkaconcentraat.

**De afwerking.** Haal de biscuitrol uit de koelkast. Besprenkel de bovenkant met een glaasje Grand Marnier. Werk de buitenkant van de rol af met de boterroom en trek met een gekarteld spatel of een vork de typische horizontale lijnen van de stronk. Versier met cacaopoeder, kerstversiering en grondig gekuiste echte dennenappels.