



Nøtterull med jordbær og sjokoladekrem

Ingredients

Kakebunn:

- 3 egg
- 1,5 dl sukker
- 100 g hasselnøtter
- 2 ss potetmel
- 2 ts bakepulver

Sjokoladekrem:

- 125 g smør
- 3 ss melis
- 2 ss lys sirup
- 1 ss kakao
- 2 ts vaniljesukker

Fyll:

- 200 g friske jordbær



Instructions

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal nøttene og bland i sammen med potetmel og bakepulver.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca 5 min. Hvelv kaken over på et sukret klede eller matpapir. Fjern bakepapiret forsiktig (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk sammen mykt smør og melis. Bland i sirup, vaniljesukker og kakao og rør sjokoladekremen smidig.

Smør sjokoladekremen jevnt over nøttebunnen. Skjær rensede jordbær i små biter og fordel over sjokoladekremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på et passende fat.

Tips

Kaken smaker best fersk. Kaken blir bløt av å stå for lenge. Den kan til nød fryses, men merk at jordbærene vil bli litt rennende etter at de har vært fryst.

Det kan være vanskelig å få bakepapiret av kaken. Det hjelper å fukte bakepapiret med kaldt vann før du drar det av i små flak.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/notterull-med-jordbaer-og-sjokoladekrem>