



## Budapestroll (mørk)

### Ingredienser

Rullekake:

5 eggehviter

3 dl sukker

150 g hasselnøtter

60 g hvetemel

2 ss kakao

Pynt:

35 g mandelspon

Fyll:

3 dl kremfløte

1 ss melis

1 boks hermetiske aprikoser



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Ha i sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til stiv marengs. Mal nøttene og bland med hvetemel og kakao. Rør dette inn i marengsen.

Fordel marengsdeigen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Strø over mandelspon. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Hvelv kaken på sukret kjøkkenhåndkle, fjern bakepapiret og avkjøl med langpannen over.

Pisk kremfløten og melis til krem. Hakk godt avrente aprikoser og vend i kremen. Bre fyllet på kakebunnen og rull kaken forsiktig sammen fra langsiden. Renskjær kantene og sett kaken på et passende fat.

## Tips

Mandelflarn kan byttes ut med 50 g Daimkuler (1/2 pk), hakket Daim eller 100 g finhakket kokesjokolade.

Pass på at kakebunnen er helt kald før du brer over kremfyllet, ellers vil kremen smelte.

Kaken smaker aller best samme dag!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/budapestrull-mork>