



## Drømmerull

### Ingredienser

3 egg  
1 eggehvite  
125 g sukker  
60 g potetmel  
2 ss kakao  
1 ts bakepulver

### Fyll:

100 g smør  
120 g melis  
2 ts vaniljesukker  
1 eggeplomme

### Pynt:

sukker

### Fremgangsmåte

Pisk eggene, eggehviten og sukkeret til lys og luftig eggedosis. Sikt sammen potetmel, kakao og bakepulver og vend forsiktig inn i eggedosisen.

Smør deigen jevnt utover i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 10 min.

Hvelv kaken ut på et kjøkkenhåndkle som er strødd rikelig med sukker. Fjern bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over.



Pisk mykt smør luftig sammen med melis, vaniljesukker og eggeplommen. Bre smørkremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden og renskjær kantene. Sett kaken på et passende fat, og avkjøl kaken gjerne en stund i kjøleskapet før den skjæres i skiver.

### **Tips**

Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, er det lurt å pensle kaldt vann på bakepapiret slik at det blir godt fuktet og deretter dra papiret forsiktig av.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/drommerull>