Pepperkakerull

Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
0,75 dl hvetemel
2 ss potetmel
1,5 ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts ingefær
0,5 ts nellik

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig og tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend inn i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Hvelv kaken straks over på et sukret klede eller matpapir. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløte og melis til krem. Bre kremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken forsiktig over på et avlangt fat. Dryss over litt ekstra sukker og kanel til pynt.

Tips

Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, kan det hjelpe å pensle over papiret med litt kaldt vann. Dra så forsiktig av papiret i smale strimler.

Kaken bør avkjøles med langpannen over, slik at den holder seg myk og blir lett å rulle sammen uten at den sprekker.

Pass på at kaken er helt kald før du fyller den med krem, ellers smelter kremen inn i kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/pepperkakerull