Solskinnsrull

Ingredienser



3 egg
1,5 dl sukker
3/4 dl potetmel
1 ss hvetemel
1 ts bakepulver
skall fra 1 sitron

Fyll:
skall og saft fra 1 sitron
skall og saft fra 1 appelsin
1 dl sukker
1 eggeplomme
3 ss matfløte
2 ss potetmel
50 g smør

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til tykk eggedosis. Rør inn revet sitronskall. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen.

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

Lag imens fyllet. Riv skallet fra sitronen og appelsinen. Press så ut saften fra sitronen og appelsinen (bruk bare ca 1 - 1,5 dl, ellers blir fyllet for tyntflytende).

Bland skall, saft, sukker og eggeplomme i en liten kjele. Løs opp potetmel i kald matfløte og ha i kjelen. Kok opp under omrøring til blandingen tykner. Ta kjelen fra platen og rør inn mykt smør i klatter (bruk en stålvisp). Avkjøl fyllet.

Bre fyllet over kakebunnen ved hjelp av en smørekniv. Rull sammen kaken fra langsiden og renskjær kantene. Flytt kaken over på et passende fat.

Tips

Dersom det er vanskelig å fjerne bakepapiret av bunnen, hjelper det som regel å fukte bakepapiret med kaldt vann og så dra papiret forsiktig av kaken.

Rullekaken er holder seg i flere dager i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Lemon Curd Roulade".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/solskinnsrull