Kreolsk rullekake



Ingredienser

3 egg2 dl sukker1 ss kaldt vann2 dl hvetemel100 g valnøtterFyll:2 dl kremfløte2 bananer (medium)1 ss sitronsaft2 ss melis10 dråper romessens eller 1-2 ss rom (se tips)Pynt:1 dl kremfløtehele valnøttkjerner (se tips)

Fremgangsmåte

Skill eggene. Ha eggehvitene sammen med det kalde vannet i en helt ren bolle og pisk til eggehvitene er stive. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking, til du får en tykk og fast marengs. Pisk sammen eggeplommene med en gaffel og vend inn i marengsen. Hakk valnøttene veldig fint (gjerne i food processor) og vend inn i deigen sammen med hvetemel.Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Hvelv den varme kaken ut på et sukret klede og avkjøl den med den varme langpannen over (slik at kaken holder seg myk).Mos bananene (gjerne med stavmikser) og bland med sitronsaft. Pisk kremfløten stiv og bland med bananmosen. Smak til med romessens og melis. Bre banankremen jevnt utover den kalde kaken. Rull kaken sammen fra langsiden. Renskjær kantene og sett kaken på et passende fat. Pynt med sprøytet krem og hele valnøttkjerner.

Tips

Det er ikke mange hele valnøttkjerner i en ordinær pakke med valnøtter. Et godt tips er å plukke ut de hele valnøttkjernene hver gang du kjøper valnøtter, og spare dem til du en gang skal pynte en kake, slik som denne.Du kan sløyfe rom, eller bare bruke romessens, dersom du vil servere kaken til barn. BananSmaken gjør at barn ofte liker denne kaken veldig godt, men pass på at de minste ikke setter valnøtter i halsen."Kreolsk rullekake" blir bare bedre av å stå og trekke en stund før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kreolsk-rullekake