Lemon Curd Roulade (Engelsk sitronrullekake)



Ingredienser

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

Ferdigkjøpt Lemon Curd:
340 g Lemon Curd (se tips)

Hjemmelaget Lemon Curd:
150 g sukker
skall og saft fra 2 store sitroner
4 egg (størrelse M)
100 g usaltet smør

Pynt:
melisdryss

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.

Dersom du lager Lemon Curd fra bunnen av:
Riv skallet og press ut saften fra sitronene. Ha dette sammen med sukker og sammenpiskede egg i en metallbolle som settes over vannbad. Varm opp blandingen under stading omrøring med en stålvisp helt til massen tykner (ca 10 min). Ta kjelen av platen og rør inn smøret i små klatter. Avkjøl fyllet helt.

Bre Lemon Curd over kakebunnen ved hjelp av en smørekniv. Rull sammen kaken fra langsiden og renskjær kantene. Flytt kaken over på et passende fat. Dryss over melis før servering.

Tips

Du får kjøpt Lemon Curd på glass blant annet hos Meny. Se etter "Scotts Lemon Curd". 1 glass inneholder 340 g.

Dersom det er vanskelig å fjerne bakepapiret av kakebunnen, 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 "Solskinnsrull".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lemon-curd-roulade-engelsk-sitronrullekake