# After Eight rullekake




## Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss kakao
1 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann

Fyll:
2 pk After Eight (se tips)

Pynt:
melisdryss

## Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og luftig eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann og tilsett. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn til du får en jevn deig.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca 5 minutter. Ta kaken ut av ovnen og hvelv den straks over på et sukret klede. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over (se tips).

Smelt After Eight sjokoladen i mikro eller over vannbad. Rør sjokolademassen jevn og avkjøl til den er romtemperert. Bre sjokoladen jevnt over kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Jevn til kantene. Dryss over litt melis før servering.

## Tips

Hvis du synes det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, kan det lønne seg å fukte papiret med litt kaldt vann. Da løsner papiret mye lettere fra kaken.

Grunnen til kaken skal avkjøles med langpannen over er at det gjør at kaken holder seg myk, slik at den kan rulles sammen uten at den sprekker.

1 pk After Eight inneholder ca 24 stk After Eight og veier 200 g. Du trenger altså til sammen 400 g After Eight til denne rullekaken.

"After Eight rullekake" bør absolutt serveres romtemperert. Dette fordi After Eight fyllet stivner når kaken står i kjøleskapet.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/after-eight-rullekake