Speilegg (Rullekake med aprikos)



Ingredienser

4 egg
175 g sukker
1,5 dl hvetemel
3 ss potetmel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
aprikossyltetøy

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 boks hermetiske aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen.

Smør deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek ved 180°C i 8-10 min (pass nøye på at kaken ikke blir for brun).

Hvelv kaken over på et sukret klede og fjern bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken litt med langpannen over (dette gjør at kaken holder seg myk).

Smør et jevnt lag med aprikossyltetøy utover kaken. Rull sammen kaken fra langsiden.

Før servering skjæres rullekaken opp i tykke skiver på 4-5 cm. Legg skivene på tallerkener. Pisk kremfløten til krem sammen med melis. Smør et jevnt lag med pisket krem rundt hver kake og sprøyt et ring med krem på toppen av hver kake. La aprikosene renne godt av. Legg en halv aprikos på toppen av hver kake til pynt.

Tips

Synes du det er vanskelig å ta bakepapiret av den stekte kaken, kan det hjelpe å ha litt kaldt vann oppå papiret. Dra så det våte papiret forsiktig av kaken.

Rullekaken kan oppbevares i et par dager dersom den pakkes godt inn i plast og has i kjøleskapet. Den kan også fryses. Ikke pynt kakene med pisket krem og aprikoser tidligere enn et par timer før servering, slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/speilegg-rullekake-med-aprikos