Sjokoladerullekake



Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl potetmel
0,5 ts bakepulver
4 ss kakao

Fyll:
150 g smør
120 g melis
2 ts vaniljesukker
1 ts kakao
1 eggeplomme

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp).

Bre deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm) i et tynt og jevnt lag. Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca 5 min (NB! pass nøye på at kaken ikke blir brent!). Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Til sjokoladekremen piskes romtemperert smør luftig sammen med de øvrige ingrediensene.

Smør sjokoladekremen jevnt utover den avkjølte kakebunnen (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sikt over litt kakao til pynt. Sett rullekaken på et passende fat.

Tips

Hensikten med å avkjøle kakebunnen med den varme langpannen over er at dampen som da dannes gjør at kakebunnen holder seg myk, og derfor lar seg rulle sammen uten å sprekke opp.

Pass på at kakebunnen er helt kald før du smører over sjokoladekremen, ellers vil den smelte inn i kaken.

"Sjokoladerullekake" holder seg god i flere dager dersom den oppbevares i kjøleskapet. Den er også kjempefin å fryse.

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

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