Sjokoladerull med mokkasmørkrem



Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
2 dl hvetemel
2 ss kakao
1 ss kaffepulver
1 ss kokende vann

Fyll:
200 g smør
3 dl melis
2 eggeplommer
2 ts vaniljesukker
120 g mokkabønner (1 pk fra Nidar)

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland dette inn i eggedosisen. Sikt i hvetemel til slutt. Rør forsiktig til deigen er klumpfri (bruk en stålvisp).

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 230°C i 7-8 min (pass nøye på så kaken ikke blir brent). Hvelv kaken straks over på et kjøkkenhåndkle som er strødd med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over (se tips).

Pisk mykt smør sammen med melis til det blir en luftig smørkrem. Pisk inn eggeplommene og vaniljesukker. Hakk opp mokkabønnene og bland inn i smørkremen.

Bre smørkremen over den avkjølte kaken (se tips). Bruk en smørekniv som dyppes i varmt vann av og til. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og legg rullekaken på et passende fat.

Pynt kaken ved å ringle over smeltet kokesjokolade. Alternativt kan du bare sikte litt melis og/eller kakao over rullekaken 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.

Det er viktig at du venter til kaken er helt kald før du smører over smørkremen, ellers kommer smørkremen til å smelte inn i kaken.

Rullekaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladerull-med-mokkasmorkrem