Mokkarull med valnøtter



Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
1 ss kaffepulver
1 ss kokende vann
2 dl hvetemel
2 ss kakao
0,5 ts bakepulver

Fyll:
150 g smør
3 dl melis
2 eggeplommer
5 ss sterk kaffe
100 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Pynt:
kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland dette inn i eggedosisen. Sikt hvetemel, kakao og bakepulver og vend inn 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. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe. Avkjøl og bland inn i smørkremen sammen med fint hakkede valnøtter. Sett sjokoladekremen i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Bre sjokoladekremen over den avkjølte kaken (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sikt over kakao. Legg rullekaken på et passende fat.

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 sjokoladekremen, ellers kommer sjokoladekremen 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/mokkarull-med-valnotter