Sjokolademousserulade



Ingredienser

Sjokoladerull:
3 egg
1,5 dl sukker
3/4 dl potetmel
2 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll:
1 pk lys sjokolademousse (Toro)
3 dl melk

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. 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 225°C i 6-7 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 sammen sjokolademoussepulver og kald melk (se anvisning på sjokolademoussepakken).

Bre sjokolademoussen over den avkjølte kaken (se tips). Rull forsiktig sammen kaken fra langsiden (ikke press for hardt, for da tyter sjokolademoussen ut av kaken). Sett rullen i kjøleskapet med hånklet rundt i 2 timer, slik at

sjokolademoussen får stivnet.

Renskjær kantene og legg rullekaken på et passende fat, eller server den oppdelt i skiver slik som på bildet.

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 sjokolademoussen, ellers kommer sjokolademoussen til å trekke for mye inn i kaken.

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

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