Vaniljerullekake med Daim



Ingredienser

4 egg
180 g sukker
130 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
1 pk vaniljekrem (til koking)
4 dl melk
1,5 dl sukker
100 g smør

90 g Daim (3 stk)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og luftig eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn forsiktig til du får en jevn deig.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 230°C i 6-8 minutter. Ta kaken ut av ovnen og hvelv den straks over på et sukret klede. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over (se tips).

Kok opp vaniljekrempulver, melk og sukker til vaniljekremen tykner. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Rør til smøret har smeltet inn i vaniljekremen. Avkjøl vaniljesmørkremen i kjøleskapet.

Bre 2/3 av vaniljesmørkremen jevnt over kaken. Hakk Daim sjokoladen og dryss 2/3 over vaniljesmørkremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Jevn til kantene og sett kaken på et passende fat. Smør resten av vaniljesmørkremen over kaken og dryss over resten av den hakkede Daim sjokoladen til pynt.

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.

"Vaniljerullekake med Daim" kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljerullekake-med-daim