Valnøttrull med vaniljefyll



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
1 dl potetmel
2 ts bakepulver
50 g valnøtter

Fyll:
3 dl kesam
1 dl vaniljekrem
1-3 ss melis

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i potetmel og bakepulver. Rør forsiktig til deigen er klumpfri (bruk en stålvisp). Vend i fint hakkede valnøtter til slutt.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 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).

Bland kesam og vaniljekrem forsiktig sammen. Smak til med melis til du får fyllet så søtt som du vil ha det.

Bre vaniljefyllet over den avkjølte kaken (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sikt over melis. 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 vaniljefyllet, ellers kommer vaniljefyllet til å trekke inn i kaken.

Rullekaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnottrull-med-vaniljefyll