Tiramisù rullekake



Ingredienser

3 store egg
1,5 dl sukker
2 ts bakepulver
1 dl hvetemel
0,5 dl kald espresso eller sterk kaffe

Fyll:
200 g mascarpone
1,5 dl kremfløte
2 ss Amaretto mandellikør
2 ss vaniljesukker
2 ss melis

Pynt:
sukker
kakao

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette i eggedosisen vekselsvis med avkjølt kaffe.

Stryk deigen jevnt utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5-7 min.

Legg imens et kjøkkenhåndkle på bordet. Strø over sukker.

Ta kaken ut av ovnen og hvelv den straks over på kjøkkenhåndklet. Fjern forsiktig bakepapiret. Avkjøl kaken med den varme langpannen over til den er helt kald (det å ha langpannen over kaken mens den avkjøles gjør at kaken holder seg myk).

Pisk sammen mascarponeost, likør, vaniljesukker og melis til fyllet. Pisk kremfløten til krem og bland fløtekremen inn i ostekremen.

Smør ostekremen over den kalde kaken. Sikt over kakao. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sikt over ekstra kakao som pynt før kaken flyttes over på et kakefat.

Tips

Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av den stekte kaken, lønner det seg å fukte det med kaldt vann.

Det er viktig at kaken avkjøles under den varme langpannen. Dette gjør at kaken forblir myk, slik at den kan rulles uten å sprekke.

Kaken må være helt kald før du smører på ostekremen, ellers smelter kremen.

Rullekaken holder seg et par dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tiramisu-rullekake