Karamellrullekake



Ingredienser

Rullekake:
4 egg
120 g sukker
120 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Karamellsaus:
3 dl sukker
2 ss vann
150 g smør
1,5 dl kremfløte
1 ts hvetemel
0,75 dl melk

Fremgangsmåte

Begynn med karamellsausen (denne kan godt lages dagen i forveien og settes i kjøleskapet til dagen etter):

Ha sukker og vann i en tykkbunnet teflonbelagt kjele. Smelt sukkeret til det brunt og flytende. Ha i smeltet smør og kremfløte. Løs mel opp i melken og tilsett. La blandingen få et oppkok og rør til det blir en jevn og tykk karamellsaus. Ta kjelen av platen og avkjøl til karamellsausen er helt kald.

Til rullekaken piskes egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i mel og bakepulver. Rør deigen jevn og bre den utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min. Hvelv kaken straks over på sukret klede. Dra forsiktig av bakepapiret (papiret løsner lettere om du fukter det med vann) og avkjøl kaken med den varme langpannen over til kaken er helt kald.

Pisk kremfløten og vaniljesukkeret til tykk krem. Bre 2/3 av kremen utover den kalde kaken. Rull sammen fra langsiden til en fast rull. Renskjær kantene og løft kaken over på et passende fat. Smør resten av kremen jevnt over overflaten av kaken. Ringle over karamellsaus til pynt.

Server kaken nylaget og avkjølt sammen med resten av karamellsausen ved siden av.

Tips

Det er lurt å la karamellsausen stå lenge i kjøleskapet før den has på kaken, for da blir den skikkelig kald og tykner i konsistensen.

Se også oppskrift på "Svinekamkake".

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

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