Nutella Roll



Ingredienser

Rullekake:
6 egg
240 g melis
100 g maizena
0,5 ts bakepulver
60 g hvetemel

Dryss:
sukker

Fyll:
1 glass Nutella (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis til skikkelig tykk eggedosis (det tar minst 10 min med elektrisk mikser). Bland maizena, bakepulver og hvetemel. Sikt dette i eggedosisen og vend godt om med en stålvisp så deigen blir jevn og klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min, eller til kaken er lys gylden på overflaten og gjennomstekt.

Ha et kjøkkenhåndkle på bordet og strø det godt med sukker. Hvelv den stekte kaken over på håndkleet. Dra bakepapiret forsiktig av kaken (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Bre romtemperert Nutella over kaken med en smørekniv i et tynt, jevnt lag. Rull kaken sammen fra langsiden. Renskjær kantene og kaken er klar til servering!

Tips

♥ Det kan være lurt å fukte bakepapiret før du drar det av den stekte kaken. Da løsner det lettere.

♥ Kaken bør avkjøles med langpannen over så den holder seg myk og lettere lar seg rulle sammen uten at den sprekker.

♥ Merk at denne rullekaken blir ekstra høy fordi den inneholder mange egg. Det er slik kaken skal være og gjør at den ikke blir så mektig på tross av Nutellafyllet. For at kaken skal la seg rulle sammen er det ekstra viktig å avkjøle den med den varme langpannen over.

♥ Nutella er et populært sjokolade- og hasselnøttpålegg som fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikker. Det ligner på norske Nugatti i smak, men har en litt mer flytende konsistens som gjør den lettere å smøre utover kakebunnen. 1 glass Nutella tilsvarer 350 gram.

♥ Kaken kan fryses og tiner nokså raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nutella-roll