Mandelrull med blåbær og vaniljekrem



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 50 g mandler
♥ 60 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 2 dl blåbær (friske og frosne)

Pynt:
♥ melisdryss
♥ noen friske blåbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Mal mandlene (bruk helst mandelkvern for å få mandlene helt finmalte). Sikt mel og bakepulver. Bland melet med de malte mandlene. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Hell deigen i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm) og stryk deigen jevnt utover. Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 6-8 min.

Legg imens et kjøkkenhånkle på bordet som du strør med litt sukker.

Ta kaken ut av ovnen og hvelv den straks over på kjøkkenhånklet. Fjern forsiktig bakepapiret. Avkjøl kaken med den varme langpannen over til den er helt kald (se

tips).

Smør vaniljekremen over den avkjølte kaken. Legg på blåbær (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken forsiktig over på et passende kakefat. Sikt melis over rullekaken og pynt gjerne fatet med ekstra blåbær.

Tips

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

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (1 pk Piano vaniljekrem fra Tine), eller du kan bruke hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Hvis du bruker frosne blåbær i fyllet, må du huske på at de avgir mer væske og blåfarge enn friske blåbær. La de frosne bærene gjerne tine før du legger dem på vaniljekremen, så unngår du at kaken blir for bløt. Jeg har brukt avrente, tinte blåbær i fyllet i kaken du ser på bildet, og synes at det ble lekkert. Fatet pyntet jeg, som du ser, med friske blåbær i tillegg.

♥ Denne kaken er ikke for søt og inneholder ikke smør. Jeg synes den er aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelrull-med-blabaer-og-vaniljekrem