Vaniljerullekake med appelsincurd og bringebær

Ingredienser



Rullekake:
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 0,5 dl potetmel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 5 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss smeltet smør
♥ 2 ss melk

Appelsincurd:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g presset appelsinsaft (se tips)
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 250 g bringebær

Pynt:
♥ 150 g bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Appelsincurd:
Start dagen i forveien med å lage klar appelsinkremen for den trenger å stå i kjøleskapet over natten for å bli tykk nok:

Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til dagen etter. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Rullekake:
Sikt hvetemel, potetmel og bakepulver. Skill de 5 eggene. Pisk eggeplommene sammen med vaniljeekstrakt og halvparten av sukkeret til lys og tykk eggedosis. Vend i det tørre sammen med smeltet smør og melken.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Fordel deigen på platen og bre den jevnt utover med en smørekniv.

Stek kakebunnen ved 170°C grader i ca. 15 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt. Hvelv kaken over på et kjøkkenhåndkle som er drysset med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret og avkjøl kaken helt med en langpanne over slik at kaken holder seg myke.

Montering:
Når kaken er helt avkjølt, løfter du av langpannen over kaken.

Smør på appelsincurd i et tykt lag og dryss over friske bringebær. Rull sammen kaken fra langsiden til en fast rull. Renskjær kantene og løft kaken forsiktig over på et kakefat. Sikt melis over rullekaken og pynt med friske bringebær.

Server kaken gjerne med vaniljesaus ved siden av.

Tips

♥ Denne rullekaken blir litt tykkere og mer kakeaktig enn mange andre rullekaker. Derfor er det ekstra viktig at den avkjøles med langpannen over hele tiden så den

holder seg myk mens den avkjøles.

♥ Det er viktig at du måler opp ingrediensene helt nøyaktig når du lager appelsincurden. Bruker du litt for mye appelsinsaft, vil appelsinkremen bli for flytende. Vil du være helt, helt sikker på at kremen blir tykk nok, kan du begrense mengden appelsinsaft til 1 dl. Kremen blir tykkere av å ha stått i kjøleskapet over natten, så det er fint å starte dagen i forveien.

♥ Rullekaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljerullekake-med-appelsincurd-og-bringebaer