Jaffa-rullekake



Ingredienser

Rullekake:
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,75 dl potetmel
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts fint revet appelsinskall

Fyll:
♥ 400 g appelsinmarmelade

Sjokoladeglasur:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ kandisert appelsinskall (se tips)

Fremgangsmåte

Rullekake:
Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Sikt sammen potetmel, hvetemel og bakepulver. Vend dette og fint revet appelsinskall forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5 minutter.

Hvelv den stekte kaken straks over på et kjøkkenhånkle som er strødd med sukker. Fjern forsiktig bakepapiret (det kan lønne seg å fukte papiret lett med litt vann for at det skal løsne lettere). Avkjøl kaken med den varme langpannen over slik at kaken holder seg myk.

Bre appelsinsyltetøy over kakebunnen. Rull sammen kaken fra langsiden og flytt kaken over på en rist. Legg et brett under risten.

Glasur og pynt:
Kok opp kremfløten til sjokoladeglasuren. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn. La den avkjøles i noen minutter og smør den deretter over rullekaken. La rullekaken stå til sjokoladeglasuren blir fastere i konsistensen.

Renskjær kantene på kaken og flytt den over på et avlangt kakefat. Pynt med kandisert appelsinskall.

Tips

♥ Syltet appelsinskall er ikke så lett å få tak i her i Norge, men av og til ser jeg apsikat (syltet appelsinskall delt i terninger) i butikkene rundt juletider. Jeg pleier uansett å kjøpe dette i utlandet (jepp, alltid på utkikk når jeg er på tur..). Du kan gjerne pynte rullekaken med sjokoladestrøssel eller annen kakepynt i stedet.

♥ Rullekaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jaffa-rullekake