Budapestrull (lys)



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 1 pk vaniljekrempulver (kakefyll med vaniljesmak, uten koking)

Fyll:
♥ 2 dl aprikossyltetøy
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1 boks hermetiske aprikoser (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til en stiv marengsmasse. Mal hasselnøttene. Bland vaniljekrempulveret og malte nøtter sammen og vend dette deretter inn i marengsmassen.

Bre deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 20 minutter. Hvelv kaken over på et klede eller matpapir som er godt drysset med sukker. Dra bakepapiret forsiktig av kaken. Legg den varme langpannen over kaken og avkjøl kaken. (Det å avkjøle kaken med langpannen over gjør at kaken holder seg myk.)

Smør aprikossyltetøy over den avkjølte kaken. Pisk kremfløten til krem og bland kremen med melis. La aprikosene renne godt av seg og skjær dem opp i små biter.

Bland aprikosbitene i kremen. Bre aprikoskremen jevnt over kaken.

Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken forsiktig over på et avlangt kakefat. La kaken stå i kjøleskapet helt frem til servering.

Tips

♥ Merk at du skal blande vaniljekrempulver i marengsen (altså bare pulveret, og ikke lage vaniljekrem som anvist på pakken).

♥ I stedet for hermetiske aprikoser, kan du også bruke hermetiske mandariner eller fersken.

♥ Kaken bør spises samme dag, ellers blir den litt for bløt.

♥ Kaken kan lages som en rund kake, se **Budapestkake (lys)**. Se også **Budapestrull (mørk)** og **Budapestkake (mørk)** for en annen variant av denne kjente kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/budapestrull-lys