Sjokoladerull med jordbær og krem



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1 dl potetmel
2,5 ss kakao
1,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
5 dl friske jorbær

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk luftig eggedosis. Sikt i potetmel, kakao og bakepulver og rør deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (30x40 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 5 min. Hvelv kaken på et klede som er strødd med sukker og fjern bakepapiret. Ha langpannen over kaken og avkjøl til kaken er kald.

Pisk krem av kremfløte og melis. Bre kremen over kaken, men la det være ca 1 cm kant uten fyll på den ene langsiden. Del opp rensede jordbær i små biter og fordel over kremen.

Rull sammen kaken fra den langsiden uten kremfri kant. Tørk vekk krem som eventuelt tyter ut ved sammenrullingen og renskjær kantene på kaken. Gi rullekaken et melisdryss før servering.

Tips

Merk at rullekaken må være helt kald før du brer over kremfyllet.

For kombinasjonen sjokoladekake, jordbær og krem, se også "Enkel sommerkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladerull-med-jordbaer-og-krem