# Mokkarull




### Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
0,75 dl potetmel
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver

Fyll:
2 ss kaffepulver
1,5 ss kokende vann
1,75 dl melis
125 g smør
2 eggeplommer

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egg og sukker. Sikt sammen det tørre og rør forsiktig inn i eggedosisen. Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5-8 min. Hvelv kaken over på et sukret klede og fjern bakepapiret. Legg den varme langpannen over kaken og avkjøl kaken helt.

Rør sammen mykt smør og melis. Pisk inn eggeplommene. Løs opp kaffepulver i kokende vann og avkjøl litt før kaffen tilsettes smørkremen. Pisk fyllet luftig.

Smør fyllet på den kalde kaken og rull sammen fra langsiden. Renskjær kantene og dryss over litt melis til pynt.

### Tips

Kaken må være helt kald før du smører på fyllet, ellers vil smørkremen smelte inn i kaken.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mokkarull