Budapestrull (mørk)



Ingredienser

Rullekake:
5 eggehviter
3 dl sukker
150 g hasselnøtter
60 g hvetemel
2 ss kakao

Pynt:
35 g mandelspon

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 boks hermetiske aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til stiv marengs. Mal nøttene og bland med hvetemel og kakao. Rør dette inn i marengsen.

Fordel marengsdeigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over mandelspon. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Hvelv kaken på sukret kjøkkenhånkle, fjern bakepapiret og avkjøl med langpannen over.

Pisk kremfløten og melis til krem. Hakk godt avrente aprikoser og vend i kremen. Bre fyllet på kakebunnen og rull kaken forsiktig sammen fra langsiden. Renskjær kantene og sett kaken på et passende fat.

Tips

Mandelflarn kan byttes ut med 50 g Daimkuler (1/2 pk), hakket Daim eller 100 g finhakket kokesjokolade.

Pass på at kakebunnen er helt kald før du brer over kremfyllet, ellers vil kremen smelte.

Kaken smaker aller best samme dag!

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

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