Drømmerull



Ingredienser

3 egg
1 eggehvite
125 g sukker
60 g potetmel
2 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll:
100 g smør
120 g melis
2 ts vaniljesukker
1 eggeplomme

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Pisk eggene, eggehviten og sukkeret til lys og luftig eggedosis. Sikt sammen potetmel, kakao og bakepulver og vend forsiktig inn i eggedosisen.

Smør deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 10 min.

Hvelv kaken ut på et kjøkkenhånkle som er strødd rikelig med sukker. Fjern bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk mykt smør luftig sammen med melis, vaniljesukker og eggeplommen. Bre smørkremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden og renskjær kantene. Sett kaken på et passende fat, og avkjøl kaken gjerne en stund i kjøleskapet før den skjæres i skiver.

Tips

Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, er det lurt å pensle kaldt vann på bakepapiret slik at det blir godt fuktet og deretter dra papiret forsiktig av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/drommerull