Tigerrull



Ingredienser

3 egg
120 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
75 g smør
90 g melis
1 eggeplomme
2 ss kakao

Pynt:
50 g kokesjokolade
1 ts smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og luftig eggedosis. Sikt sammen hvetemel 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 12 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, kakao og eggeplommen. Bre smørkremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden og renskjær kantene. Sett

kaken på et passende fat.

Smelt sjokoladen til pynten sammen med litt smør. Ha sjokoladen over i en sprøytepose laget av matpapir. Klipp et lite hull i posen og sprøyt tigerstriper over kaken. Avkjøl kaken til sjokoladepynten har stivnet.

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.

- -

FRA OLE BRUMM:

"Hoppe er det morsomste jeg vet," sa Ru. "Kom Tigergutt, så hopper vi, og så ser vi hvem som kan hoppe lengst enten du eller jeg."

"Jeg hopper nok lengst," sa Tigergutt, "men vi kan ikke stanse her og holde på med det nå, for da kommer vi for sent."

"For sent til hva da?" spurte Ru.

"For sent til et eller annet som vi har lyst til å komme tidsnok til," sa Tigergutt og skyndte seg videre.

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

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