Nøtterull med jordbær og sjokoladekrem



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
1,5 dl sukker
100 g hasselnøtter
2 ss potetmel
2 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
125 g smør
3 ss melis
2 ss lys sirup
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker

Fyll:
200 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal nøttene og bland i sammen med potetmel og bakepulver.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca 5 min. Hvelv kaken over på et sukret klede eller matpapir. Fjern bakepapiret forsiktig (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk sammen mykt smør og melis. Bland i sirup, vaniljesukker og kakao og rør sjokoladekremen smidig.

Smør sjokoladekremen jevnt over nøttebunnen. Skjær rensede jordbær i små biter og fordel over sjokoladekremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på et passende fat.

Tips

Kaken smaker best fersk. Kaken blir bløt av å stå for lenge. Den kan til nød fryses, men merk at jordbærene vil bli litt rennende etter at de har vært fryst.

Det kan være vanskelig å få bakepapiret av kaken. Det hjelper å fukte bakepapiret med kaldt vann før du drar det av i små flak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/notterull-med-jordbaer-og-sjokoladekrem