Nøtterull



Ingredienser

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

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss

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 180°C i ca 20 min. Hvelv kaken over på et sukret klede eller matpapir. Fjern bakepapiret forsiktig (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk kremfløten og vaniljesukkeret til krem. Fordel kremen jevnt over nøttebunnen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sikt over melis. Flytt rullekaken over på et passende fat.

Tips

Kaken smaker best fersk. Kaken blir bløt av å stå for lenge.

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. Hvis noe av kaken følger med papiret, pleier jeg bare å skrape det av med en kniv og legge det oppå kaken igjen. Dette synes ikke når kaken rulles sammen.

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

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