Nøtterull med ananas

Ingredienser



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

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
35 g hasselnøtter
260 g ananas (2 små bokser)

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 200°C i ca 10 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. Mal nøttene og bland med 2/3 av kremen. Hold av to ringer med ananas til pynt. Knus resten av ananasen med en gaffel og la den renne godt av seg.

Fordel nøttekremen jevnt over nøttebunnen. Ha ananasen over kremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på et passende fat. Pynt med resten av kremen og ananas i biter.

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-med-ananas