Krydderrull med mango



Ingredienser

3 egg
1,5 dl sukker
0,75 dl hvetemel
2 ss potetmel
1,5 ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts ingefær
0,5 ts nellik

Fyll:
3 dl kesam (1 pk)
2 ss melis
2 modne mango

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig og tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend inn i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Hvelv kaken straks over på et sukret klede eller matpapir. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Smør kesam forsiktig utover den kalde kaken (se tips). Skrell mangoene og skjær fruktkjøttet opp i små biter. Fordel mangobitene over kesamen og sikt over melis. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken forsiktig over på et avlangt fat. Dryss over litt ekstra sukker og kanel til pynt.

Tips

Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, kan det hjelpe å pensle over papiret med litt kaldt vann. Dra så forsiktig av papiret i smale strimler.

Du kan bytte ut kesam med pisket krem hvis du vil. Hvis du bruker kesam er det viktig å ikke fylle kaken med for mye, ellers renner kesamen ut av kaken. Rør heller ikke i kesamen før du fyller kaken, ellers blir den veldig tyntflytende. Det er derfor ikke så veldig lurt å røre sammen kesam og melis før du fyller kaken, men heller sikte melis over kesamen etter at du har smurt den utover kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydderrull-med-mango