Rullekake (Swissrull)



Ingredienser

4 egg
175 g sukker
1,5 dl hvetemel
3 ss potetmel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
ca 2 dl tykt jordbær- eller bringebærsyltetøy

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen.

Smør deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek ved 180°C i 8-10 min (pass nøye på at kaken ikke blir for brun).

Hvelv kaken over på et sukret klede og fjern bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over i ca 15 min (dette gjør at kaken holder seg myk).

Smør et jevnt lag med tykt syltetøy utover kaken (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og legg rullekaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Synes du det er vanskelig å ta bakepapiret av den stekte kaken, kan det hjelpe å ha litt kaldt vann oppå papiret. Dra så det våte papiret forsiktig av kaken.

Bruk 1,5 - 2 dl syltetøy til å fylle rullekaken. Nøyaktig mengde avhenger av hvor søt og klissete kake du vil ha. Bruker du for mye syltetøy, vil kaken bli for søt og syltetøyet vil tyte ut når du ruller sammen kaken. Syltetøyet bør dessuten ha tykk konsistens. Bruker du rørte bær eller tynt syltetøy (typisk for syltetøy med mindre sukkerinnhold), må du bruker mindre mengde syltetøy.

Rullekaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rullekake-swissrull