Sjokoladerull med banankrem



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1 ss hvetemel
0,5 dl potetmel
1 ts bakepulver
2 ss kakao

Fyll:
2 dl kremfløte
1 ss sukker
0,5 dl hasselnøtter
1-2 bananer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5 min (pass nøye på at kaken ikke blir brent!). Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Pisk kremfløten til krem sammen med sukkeret. Hakk nøttene fint. Hakk bananen opp i små biter. Vend nøtter og banan inn i kremen.

Bre banankremen jevnt utover den kalde kakebunnen (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken på et passende kakefat. Serveres

omgående (se tips).

Tips

Hvis du synes det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, kan det lønne seg å fukte papiret med litt kaldt vann. Da løsner papiret mye lettere fra kaken.

Grunnen til kaken skal avkjøles med langpannen over er at det gjør at kaken holder seg myk, slik at den kan rulles sammen uten at den sprekker.

Det er viktig at kakebunnen er helt kald for du smører over banankremen, ellers vil kremen komme til å smelte.

Kaken bør serveres straks etter at den er fylt. Står kaken for lenge har bananene en tendens til å bli litt brune i fargen, og kaken ser dermed ikke like innbydende ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladerull-med-banankrem