Daimrullekake



Ingredienser

Sjokoladerull:
3 egg
1,5 dl sukker
3/4 dl potetmel
2 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll:
150 g smør
3 dl melis
2 eggeplommer
150 g Daimkuler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. Rør forsiktig til deigen er klumpfri (bruk en stålvisp).

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 6-7 min (pass nøye på så kaken ikke blir brent). Hvelv kaken straks over på et kjøkkenhåndkle som er strødd med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over (se tips).

Pisk mykt smør sammen med melis til det blir en luftig smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Rør inn Daimkuler.

Bre smørkremen over den avkjølte kaken (se tips). Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og legg rullekaken på et passende fat, eller server den

oppdelt i skiver slik som på bildet.

Tips

Bruk helst små Daimkuler (strøssel) til denne kaken. 1 pose veier 100 g.

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 du venter til kaken er helt kald før du smører over smørkremen, ellers kommer smørkremen til å smelte inn i kaken.

Rullekaken egner seg godt til frysing.

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

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