Sjokoladerullekake med is



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
2 ss kakao
2 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
1 liter ferdigkjøpt iskrem (sjokolade, vanilje, pistasj, krokan, jordbær - velg selv)

Pynt:
sjokoladesaus eller 50 g smeltet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Hvelv kaken over på et sukret klede og dra av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over til den er helt kald (se tips).

Tin isen til den er myk og rør den sammen til en tykk masse. Smør den myknede iskremen over kaken med en varm smørekniv (la det være igjen 2 cm langs kantene som ikke dekkes med is). Rull kaken sammen fra langsiden. Pakk kaken inn i

aluminiumsfolie og sett i fryseren i et par timer.

Ta kaken ut av fryseren 10 min før servering, slik at den blir lettere å skjære i skiver. Renskjær kantene og legg kaken på et passende fat. Pynt den gjerne ved å ringle over litt sjokoladesaus eller smeltet sjokolade.

Tips

Dersom du synes det er vanskelig å dra bakepapiret av den stekte kaken, kan det hjelpe å fukte papiret med kaldt vann.

Å avkjøle kaken med den varme langpannen over er nødvendig for at kaken skal holde seg myk. Hvis ikke, vil den lett sprekke når du ruller den sammen.

Kaken på bildet er pyntet med Freias nye type sjokoladesaus som stivner på den fryste kaken.

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

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