Kokosrull med syltetøy



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
3/4 dl hvetemel
0,5 dl potetmel
1,5 ts bakepulver
1 dl kokos

Fyll:
2 dl bringebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne en stålvisp).

Bre deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm) i et tynt og jevnt lag. Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca 5-8 min (NB! pass nøye på at kaken ikke blir brent!). Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra forsiktig av bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Smør syltetøyet jevnt utover den avkjølte kakebunnen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og sett rullekaken på et passende fat.

Tips

Hensikten med å avkjøle kakebunnen med den varme langpannen over er at dampen som da dannes gjør at kakebunnen holder seg myk, og derfor lar seg rulle sammen uten å sprekke opp.

Rullekaken er fin å fryse.

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

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