Sjokoladestrull



Ingredienser

2 dl kremfløte
2 dl sukker
1 dl kaldt vann
1 ts vaniljesukker
3 ss kakao
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til krem sammen med sukkeret. Tilsett vannet. Bland det tørre og rør inn i deigen. La stå i kjøleskapet og svelle i ca 1 time.

Ha en stor teskje deig i oppvarmet krumkakejern. Steketiden er bare noen sekunder. Deigen skal flyte utover under stekingen og gi tynne kaker. Tilsett 1-3 ss kaldt vann dersom deigen virker for tykk. Rull kakene rundt en tynn pinne med en gang de tas ut av jernet. Avkjøl på rist.

Tips

Siden kaken skal rulles sammen rett etter at den tas ut av jernet, kan det blir litt varmt for fingertuppene. Arbeid raskt og med lette fingre. Et tips jeg fikk en gang er å bruke tynne engangshansker som fås kjøpt på apoteket.

Som pinne kan du for eksempel bruke skaftet til en tynn tresleiv.

"Sjokoladestrull" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Sjokoladeskåler".

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

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