Mandelrull med aprikoskrem



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
100 g mandler
1,5 ss potetmel
2 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
1 dl aprikossyltetøy

Pynt:
1,5 dl kremfløte
5 tørkede aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Bland potetmel og bakepulver med malte mandler. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 7-10 min. Vend kaken over på et sukret kjøkkenhånkle. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Pisk kremfløten til fyllet og smak til med aprikossyltetøy. Bre aprikoskremen over den kalde mandelbunnen (se tips). Rull kaken sammen fra langsiden. Skjær til kantene og legg rullekaken på et passende fat.

Pynt kaken med pisket krem og små biter av tørket aprikos.

Tips

Dersom bakepapiret er vanskelig å få av den stekte kaken, hjelper det ofte å pensle oppå bakepapiret med kaldt vann. Dra av bakepapiret litt og litt og vær ekstra forsiktig med kantene.

Det er viktig å avkjøle kaken med den varme langpannen over. Da holder kaken seg myk og sprekker ikke når du ruller den sammen.

Kakebunnen må være helt kald før du smører over aprikoskremen, ellers vil fløtekremen smelte og bli rennende.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Den smaker aller best samme dag den er laget.

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

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