Nøtterull med krem og bær

Ingredienser



4 egg
150 g sukker
50 g smør
2 ss potetemel
1 ts bakepulver
100 g hasselnøtter

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1,5 dl jordbærsyltetøy
friske bringebær og blåbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør i smeltet smør. Hakk hasselnøttene fint i food processor (har du ikke food processor, kan du male nøttene i stedet). Bland potetmel og bakepulver med nøttene. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 15 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. Hold av 1/3 til pynt. Bland resten av kremen med jordbærsyltetøy. Bre jordbærkremen over den kalde nøttebunnen (se tips). Fordel over bringebær og blåbær. Rull kaken sammen fra langsiden. Skjær til kantene og legg rullekaken på et passende fat.

Smør den piskede kremen som du har holdt til side over kaken og pynt med bringebær og blåbær.

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 jordbærkremen, 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/notterull-med-krem-og-baer