Gulrotrullekake



Ingredienser

Gulrotkake:
3 egg
2 dl sukker
1 ts kanel
0,5 ts ingefær
2 ts bakepulver
0,75 dl hvetemel
0,75 dl potetmel
1 dl finrevet gulrot

Ostekrem:
200 g kremost
400 g melis
1 ss sitronsaft

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel, potetmel, krydder og bakepulver. Vend dette i eggedosisen. Rør til slutt i revet gulrot.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 5-6 min. Hvelv kaken straks over på et kjøkkenhånkle som er strødd med sukker. Fjern forsiktig bakepapiret (se tips). Legg den fortsatt varme langpannen over kaken og la kaken avkjøle under langpannen (se tips).

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen og bre over den avkjølte kaken. Rull sammen kaken. Renskjær kantene og legg kaken på et fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Det blir lettere å dra bakepapiret av den stekte kaken dersom du fukter papiret med kaldt vann.

Å avkjøle rullekaken under den varme langpannen gjør at den holder seg myk. Dermed blir det lettere å rulle sammen kaken uten at det danner seg sprekker.

"Gulrotrullekake" er fin å fryse!

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

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