Rullekake med himmelsk sjokoladekrem



Ingredienser

Rullekake:
3 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 dl varmt vann

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
3 ss sukker
3 ss kakao

Pynt:
melisdryss
sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen sammen med varmt vann.

Smør deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek ved 180°C i 8-10 min (pass nøye på at kaken ikke blir for brun).

Hvelv kaken over på et sukret klede og fjern bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over til den er helt kald (dette gjør at kaken holder seg myk).

Pisk kremfløte, sukker og kakao til luftig sjokoladekrem. Smør sjokoladekremen over den kalde kaken. Rull forsiktig sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og legg rullekaken på et passende fat. Sikt over melis og ringle eventuelt også over litt sjokoladesaus før servering.

Tips

Bakepapiret løsner lettere fra det stekte kaken om du fukter det med litt kaldt vann.

NB! Vær nøye med at kaken er helt kald før du har på sjokoladekremen, ellers kommer den til å smelte.

I originaloppskriften står det at fyllet skal lages av 2 dl kremfløte, 2 ss sukker og 2 ss kakao. Jeg har som du ser øket mengden og ble veldig fornøyd med resultatet, men det får være opp til deg hvor mye himmelsk sjokoladekrem du ønsker å få i deg:)

Rullekaken blir god av å stå og trekke i et par timer, men bør helst serveres samme dag den er laget slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rullekake-med-himmelsk-sjokoladekrem