Det søte liv...

Rullekake med yoghurtis

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3/4 dl potetmel (se tips)
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll:
♥ 1,5 liter ferdigkjøpt yoghurtiskrem (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5 min. Hvelv kaken straks over på kjøkkenhånkle som er strødd med sukker. Fjern forsiktig bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over (se tips).

Tin yoghurtisen til den er myk og rør den sammen til en tykk masse. Smør den myknede iskremen over kaken med en varm smørekniv (la det være igjen 2 cm langs kantene som ikke dekkes med is). Rull kaken sammen fra langsiden. Pakk kaken inn i aluminiumsfolie og sett i fryseren i et par timer.

Ta kaken ut av fryseren 10 min før servering, slik at den blir lettere å skjære i skiver. Renskjær kantene og legg kaken på et passende fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Et viktig tips er å sikte mel og potetmel godt sammen før du vender det i eggedosisen. Dermed unngår du potetmelklumper i rullekakebunnen.

♥ Dersom det er vanskelig å fjerne bakepapiret av bunnen, hjelper det som regel å fukte bakepapiret med kaldt vann og så dra papiret forsiktig av kaken.

♥ Å avkjøle kaken med den varme langpannen over er nødvendig for at kaken skal holde seg myk. Hvis ikke, vil den lett sprekke når du ruller den sammen.

♥ Som fyll brukte jeg her 2 pk DUGG frozen yoghurt fra Hennig Olsen som har deilig og frisk smak og kun 1,9 % fett.

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

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