Sjokoladerull med Oreokrem



Ingredienser

Rullekakebunn:
♥ 3 egg
♥150 g sukker
♥ 2 ts sterk kaffe
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 30 g kakaopulver
♥ 1 ts bakepulver
♥ 90 g hvetemel

Dryss:
♥ 0,5 dl sukker

Oreofyll:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 12 Oreokjeks

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 250 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 5 Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Vend i kald, sterk kaffe og vaniljeekstrakt. Sikt sammen kakaopulver, bakepulver og hvetemel og bland dette forsiktig inn i deigen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 10-12 minutter, til kakebunnen er gjennomstekt.

Dryss sukker på et kjøkkenhånkle. Hvelv den stekte kakebunnen over på det sukkerdryssede kjøkkenhånklet straks den tas ut av ovnen. Dra forsiktig bakepapiret av kaken og legg den varme langpannen over kaken slik at den holder seg myk under avkjølingen.

Pisk kremfløten til stiv krem sammen med melis og vaniljeekstrakt. Knus Oreokjeksene og vend smulene inn i kremen. Bre Oreokremen over kakebunnen i et jevnt lag og rull kaken sammen fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på en rist.

Varm opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasen jevn. Smør sjokoladeglasuren over rullekaken. Knus Oreokjeks og dryss over kaken mens sjokoladeglasuren fortsatt er bløt.

Flytt kaken over på et kakefat og sett fatet i kjøleskapet frem til kaken skal serveres.

Tips

♥ Det er viktig at rullekakebunnen er helt kald før du smører på Oreokremen, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Siden kaken er fylt med pisket krem, smaker den aller best samme dag som den er laget slik at kremen er helt fersk. Får du rester, kan disse såklart oppbevares kjølig til dagen etter, og kaken er god likevel. Pakk da kaken inn i plast så den ikke blir tørr i kantene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladerull-med-oreokrem