Gresskar-rullekake (Pumpkin Roll)



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl gresskarpuré (se tips)
♥ 1,5 ts gresskarkrydder (se tips)
♥ 1 ts natron
♥ 100 g hvetemel

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 2,5 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør inn gresskarmosen.

Bland krydder og natron med hvetemelet. Vend dette inn i deigen.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca. 12-15 minutter (følg med, så kaken ikke blir for mye stekt).

Hvelv den stekte kaken straks over på et sukret kjøkkenhånkle. Dra forsiktig bakepapiret av kaken (se tips) og avkjøl kaken med langpannen over til kaken er helt kald (se tips).

Pisk sammen kremost, romtemperert smør og melis til en luftig smørkrem.

Smør ostekremen over den avkjølte kakebunnen. Rull kaken sammen fra langsiden og renskjær kantene.

Flytt kaken over på et avlangt fat. Del kaken i skiver ved servering.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Det trengs ikke så store mengder i denne oppskriften, men ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes i **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer bakverk, se f eks **Pumpkin Pancakes**, **Pumpkin Spice Cake** og **Pumpkin Cupcakes**. Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

♥ Her på Det søte liv finner du oppskrift på ferdigblandet **Pumpkin Spice (gresskarkrydder)**. Hvis du ikke vil lage krydderblandingen, men kun bruke krydder til denne kaken her, erstatter du 1,5 ts gresskarkrydder med:

1 ts kanel
0,25 ts nellik
0,25 ts ingefær

♥ Det er viktig at du drar av bakepapir mens kaken er varm. Dersom du synes det henger for godt fast til kaken, hjelper det å fukte bakepapiret med litt vann før du drar det av. Kaken må avkjøles med den varme langpannen over for at den skal holde seg myk, slik at den kan rulles uten å sprekke. La kaken avkjøles under langpannen til den er helt kald, ellers smelter ostekremfyllet.

♥ Rullekaken holder seg fin i flere dager dersom den er innpakket i plast og oppbevares kjølig. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskar-rullekake-pumpkin-roll