Pepperkakerull med tyttebærkrem

Ingredienser



Rullekake:
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,75 dl hvetemel
♥ 2 ss potetmel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik

Tyttebærkrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 300 g tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig og tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og vend inn i eggedosisen. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 225 °C i 8-10 minutter. Hvelv kaken straks over på et sukret klede eller matpapir. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløte og melis til krem. Vend inn tyttebærsyltetøy.

Bre tyttebærkremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken forsiktig over på et avlangt fat.

Tips

♥ Hvis det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken, kan det hjelpe å pensle over papiret med litt kaldt vann. Dra så forsiktig av papiret i smale strimler.

♥ Kaken bør avkjøles med langpannen over, slik at den holder seg myk og blir lett å rulle sammen uten at den sprekker.

♥ Pass på at kaken er helt kald før du fyller den med tyttebærkrem, ellers smelter kremen inn i kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakerull-med-tyttebaerkrem