



Rullekake med jordbær og krem

En deilig kake som du slenger sammen på en to tre.Mmmm!!!

Av: mbischof@online.no
Publisert 27. juni 2012 - 22:52

Vanskelighetsgrad

Lett

Tilberedningstid

20-40 min

Porsjoner Endre

Ingredienser

4 stk egg
120 g sukker
120 g hvetemel
1/2 ts bakepulver
 fyll:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 ukjent kurv jordbær
ukjent sukker (smak til)

Fremgangsmåte

- Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland hvetemel og bakepulver, og sikt det forsiktig inn i røren.
- Kle en langpanne med bakepapir og bre røren utover med en slikkepott. Sett på midterste rille i forvarmet ovn på 200 grader. Stekes i ca 8 min til kaken er gyllen. Pisk krem sammen med ørlite sukker. Rens jordbærene og skjær dem i skiver.
- Legg fram et bakepapir strødd med sukker. Hvelv den stekte kaken over på bakepapiret med sukker. Fjern papiret som nå vender opp. Det kan være greit å pensle med litt kaldt vann, så er det lettere å få det av. Avkjøl kaken helt, under et kjøkkenhåndkle så den holder seg myk.
- Smør krem over hele kaken og strø over jordbærskivene. Rull kaken sammen. Bruk papiret som løfte-hjelp og sørg for å rulle tett sammen særlig i starten. Overfør kaken til et fat og la den ligge med skjøten ned.
- Et melisdryss (gjennom en sil) og noen skiver jordbær gjør seg fint til pynt. Eventuelt litt ekstra krem og kanskje litt raspet sjokolade.

Type rett: Kaker

Lag: Onsøy