RULLEKAKE



INGREDIENSER:

4 stk egg

120 g sukker (1 ¼ dl)

120 g hvetemel (2,5 dl)

0,25 ts bakepulver

Fyll:

2,5 dl bringebærsyltetøy eller jordbærsyltetøy (gjerne hjemmelaget)

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm stekeovnen til 200 °C.
2. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis.
3. Sikt mel og bakepulver sammen og vend det forsiktig inn i eggedosisen.
4. Bre røren utover en bakepapirkledd langpanne.
5. Stek kaken midt i stekeovn i 8-10 minutter.

6. Legg et ark bakepapir på benken og strø sukker på. Hvelv rullekaken over på papiret og la langpannen ligge over kaken til den er avkjølt.
7. Smør på et tynt lag syltetøy og rull kaken sammen, gjerne ved hjelp av bakepapiret. Pakk kaken litt stramt inn i papiret og legg den kjølig med skjøten ned.

Hvis du har ekstra dårlig tid gjør slik: Bre syltetøy utover straks rullekaken er hvelvet, og rull kaken sammen. Dette må foregå litt raskt for å unngå at rullekaken blir sprø langs kanten og «brekker» under rullingen.

Servers med pisket krem.