

Rullekake med sjokolade og appelsin

Ingredienser

Bunn:



3 stk egg

1½ dl sukker
2 dl hvetemel
2 ss kakao
1 ts bakepulver

Fyll: 5dl vaniljekrem

Sjokoladeglasur:

2 dl melis
1 ss kakao
2 ss presset saft av appelsiner
4 ss smeltet smør

Slik gjør du det:

1. Sett stekeovnen på 250 °C.
2. Visp eggedosis av egg og sukker. Bland forsiktig inn mel blandet med kakao og bakepulver.
3. Hell røren i en langpanne, ca. 30x35 cm, som er kledd med bakepapir.
4. Stek kaken midt i ovnen i ca. 5 minutter. Hvelv kaken på et fuktet kjøkkenhåndkle eller matpapir strødd med sukker. La langpannen ligge over kaken mens den avkjøles.
5. Fordel vaniljekremen på kakebunnen og rull sammen fra langsiden. La skjøten ligge ned for da holder kaken bedre sammen.
6. Bland ingrediensene til glassuren og smør den på kaken.

Pynt gjerne kaken med strimler av appelsinskall.

Kilde: tine.no