



Prikkete rullekake

om 12 kakestykker



Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

3 egg
5 - 6 ss lun kent vann
150 g sukker
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
100 g hvetemel
50 g potetmel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver
Dr. Oetker Konditorfarger

Fyll:

100 g mykt smør
175 g melis
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste
Dr. Oetker Konditorfarger , rød

1 Kakedeig:

Legg bakepapir i en langpanne (ca. 35 x 40 cm). Det er viktig at bakepapiret går opp over kantene, slik at hele formen og deigens kant er dekket av bakepapir.

- 2 Visp eggene og varmt vann til det skummer. Tilsett sukker og vaniljesukker, og visp i 2 minutter til. Bland hvetemel, bakepulver og potetmel, sil først halvparten i eggekremen, og visp kort på laveste hastighet. Ha deretter i resten av melblandingen.
- 3 Ta to spiseskjeer av deigen, og ha i hver sin lille skål. Ha forskjellig konditorfarge i hver skål, og bland med deigen. Ha deigen over i hver sin lille frysepose/sprøytepose. Klipp av et lite hull i det ene hjørnet av posen, og lag små prikker av de ulike fargene på bakepapiret på stekeplaten. Stek prikkene i 2 minutter for at de skal sette seg.
- 4 Fordel resten av deigen over prikkene. Stek rullekaken i ovnen på 200° C i 10-15 minutter.
- 5 Hvelv kaken over på et kjøkkenhåndkle rett etter steking. Pensle bakepapiret på baksiden av kaken med kaldt vann og trekk det forsiktig, men raskt av. Rull kaken fra kortsiden opp i kjøkkenhåndkleet, og legg den i kjøleskapet.





6 Kakefyll:

Visp smør mykt og luftig med en mikser. Tilsett melis litt etter litt, og rør til slutt inn vaniljepastaen og noen dråper rød konditorfarge for å få en fin pastellfarge.

7 Rull kaken forsiktig ut, bre smørkremen utover, og rull kaken sammen igjen.

Tips fra testkjøkkenet

- Rullekakedeig og kakedeig skal alltid stekes rett etter at den er blandet. Kjenn etter med hånden om deigen er ferdigstekt før den tas ut av ovnen. Rullekakedeigen skal ikke kjøles fuktig, men skal være myk. En rullekakebunn som er stekt for lenge er tørr og hard.
- Varmluft er ikke velegnet til steking av rullekakebunner.
- Det er mange muligheter for å variere fyllet i rullekaker. Et forslag er vispet krem og bringebær.

