



Rullekake med vanilje- og sitronkrem

ca. 12 porsjoner



Enkel

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Vanilje- og sitronkrem:

200 g mykt smør
200 g melis
2 eggeplommer
revet sitronskall og saft fra 1 sitron
1 Dr. Oetker Vaniljestang
0,5 dl fløte

Kakedeig:

4 egg
175 g sukker
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
70 g risemel
50 g potetmel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver

1 Vanilje- og sitronkrem:

Visp smør, melis, eggeplommer og sitronskall sammen i en skål. Tilsett frøene fra vaniljestangen. Visp inn fløten litt om gangen, og visp til kremen samler seg. Tilsett sitronsaft, og visp videre til kremen er myk og fin.

2 Kakedeig:

Sett ovnen på 200°C. Visp egg, sukker og vaniljesukker skummende hvitt. Bland risemel, potetmel og bakepulver i en skål. Vend forsiktig de tørre ingrediensene inn i eggemassen. Fordel deigen i en langpanne med bakepapir (30x40cm).

3 Stek kakebunnen i ca. 10-12 minutter til den er gylden og helt gjennomstekt. Når kaken taes ut av ovnen, dryss med litt sukker og hvelv over på et nytt bakepapir, slik at sukkersiden vender ned. Trekk forsiktig det øverste bakepapiret av kakebunnen. Rull kaken forsiktig sammen med bakepapiret den ligger på, og la kaken avkjøles til den er blitt lun.

Smør bunnen med vanilje- og sitronkremen, og rull den sammen til en rullekake. Pakk kaken inn i plastfolie, og legg i kjøleskapet til den skal serveres. Dryss med litt melis før servering.

