



Sjokoladerull med jordbær og krem

Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1 dl potetmel
2,5 ss kakao
1,5 ts bakepulver

Fyll:

3 dl kremfløte
2 ss melis
5 dl friske jordbær

Pynt:

melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk luftig eggedosis. Sikt i potetmel, kakao og bakepulver og rør deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en bakepirkledd stor langpanne (30x40 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 5 min. Hvelv kaken på et klede som er strødd med sukker og fjern bakepapiet. Ha langpannen over kaken og avkjøl til kaken er kald.

Pisk krem av kremfløte og melis. Bre kremen over kaken, men la det være ca 1 cm kant uten fyll på den ene langsiden. Del opp rensede jordbær i små biter og fordel over kremen.

Rull sammen kaken fra den langsiden uten kremfri kant. Tørk vekk krem som eventuelt tyter ut ved sammenrulling og renskjær kantene på kaken. Gi rullekaken et melisdryss før servering.

Tips

Merk at rullekaken må være helt kald før du brer over kremfyllet.

For kombinasjonen sjokoladecake, jordbær og krem, se også "Enkel sommerkake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladerull-med-jordbaer-og-krem>