



Nøtterull med bringebærkrem

10 - 12 porsjoner

Middels

ca. 60 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Kakedeig:

100 g hasselnøtter, skivede
4 egg str M/L, romtempererte
120 g rørsukker
70 g hvetemel

Bringebærkrem:

1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
2 ss melis
2 1/2 dl fløte
3 ss crème fraîche
2 ss bringebærsyltetøy

Fyll og pynt:

200 g bringebærsyltetøy
Dr. Oetker Chocolate Stars

- 1 Sett stekeovnen på 210 °C over- og undervarme.
- 2 **Kakedeig:**
Blend 50 gram hasselnøtter til nøttemel. Pisk egg og sukker skummende hvitt. Vend forsiktig nøttemel og hvetemel i eggmassen og fordel deigen jevnt i et rektangel (ca 30x40 cm) på et stekebrett med bakepapir. Dryss resten av hasselnøttene over deigen.
- 3 Stek bunnen midt i ovnen i 6-7 minutter, til den er gyldenbrun.
- 4 Strø sukker på et stykke bakepapir og vend bunnen over. La bakeparet sitte på og legg et fuktig kjøkkenhåndkle over, slik at bunnen ikke blir tørr og knekker under rulling. La den avkjøle.
- 5 **Bringebærkrem:**
Pisk vaniljesukker, melis, fløte, crème fraîche og bringebærsyltetøy til det er kremete og luftig.
Trek bakepapiret av bunnen.
- 6 **Fyll og pynt:**
Rør i syltetøyet og fordel det utover den avkjølede bunnen i et tynt lag. Fordel bringebærkremen utover syltetøyet. Rull kaken sammen og la den ligge med skjøten ned. Pakk rullekaken i plastfolie og legg den i kjøleskap til den skal serveres. Pynt gjerne med et dryss melis og sjokoladestjerner før servering.

Tips fra testkjøkkenet

- En rullekake har, akkurat som bløtkake, godt av å stå noen timer og trekke før servering.