Rullekake (lys)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Sett stekeovnen på 200 grader 2. Legg et bakepapir oppi en langpanne | |
| **å4 egg + 1 eggehvite** | Pisk til stiv eggedosis. |
| **1 ½ dl sukker** |
| **1 ½ potetmel** | Siktes og blandes forsiktig inn i eggedosisen |
| **1 ½ ts bakepulver** |
| 1. Hell røren utover i langpannen, og fordel den jevnt med en slikkepott. 2. Stekes midt i ovnen i ca 10 min. 3. Stikk en strikkepinne inn på langs for å se om kaken er ferdig. (Dersom det ikke henger røre på den, når du drar den forsiktig ut igjen, er kaken ferdig. 4. Ta kaken ut av stekeovnen. Legg et glatt og rent kjøkkenhåndkle oppå, og deretter et stekebrett. 5. Snu hele kaken slik læreren har vist. 6. Ta matpapiret forsiktig av, og rull kaken sammen inni håndkleet. 7. La kaken ligge til den har kjølnet | |
| **100 gr myk margarin** | Blandes og røres til en myk smørkrem |
| **2 dl sukker** |
| **2 ss kakao** |
| **1 eggeplomme** | Røres inn til slutt |
| 1. Rull kaken ut igjen etter at den har kjølnet, og smør smørekremen utover i et jevnt lag. 2. Rull kaken sammen igjen, og legg den med skjøten ned på et serveringsfat. 3. Strø litt perlesukker på toppen | |