



Irish coffee-rulle

Ingredienser 8 bitar

3 st ägg
1,5 dl strösocker
2 msk kakao
0,75 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning:

2 dl vispgrädde
4 msk florsocker
1 msk snabbkaffepulver
1,5 msk irländsk whisky

Garnering:

1 msk florsocker
0,5 tsk kakao

Tillagning

En lätt och luftig rulle fylld med vispgrädde, kaffe och irländsk whisky. Var noga med att låta bottnen svalna under fuktad duk, annars torkar den och blir svår att rulla.

1 Sätt ugnen på 250 grader.

2 Vispa ägg och socker pösigt.

3 Blanda potatismjöl, kakao och bakpulver. Sikta ner och blanda det med äggvispet.

4 Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna. Bred ut smeten. Grädda mitt i ugnen cirka 5 minuter.

5 Stjälp upp kakan på en lätt fuktad handduk. Pensla gräddningspapperet med kallt vatten och dra bort det. Låt bottnen kallna under fuktad handduk.

6 Vispa grädden fast med florsocker och kaffepulver.

7 Droppa whiskyn över bottnen. Bred över grädden. Rulla ihop. Sikta över florsocker och kakao inför serveringen.