



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 botten 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 botten kallna under fuktad handduk.
6. Vispa grädden fast med fl orsocker och kaffepulver.
7. Droppa whiskyn över botten. Bred över grädden. Rulla ihop. Sikta över fl orsocker och kakao inför serveringen.