

Chokladrulle med nougatfyllning

3 ägg
1/2 dl socker
1/2 dl vetemjöl
1/2 dl potatismjöl
2 msk kakao
1 tsk bakpulver

Fyllning:

100 g nougat
1 1/2 dl vispgrädde
ev florsocker och blockchoklad

- Sätt ugnen på 250° C
- Vispa socker och ägg pösigt. Sikta samman mjölsorterna, bakpulver och kakao och blanda ner i äggsmeten.
- Häll ut smeten på smörat bakpapper på ugnspannan.
- Grädda ca 5 min och stjälp upp kakan på sockrat papper och lägg ugnspannan över medan den svalnar.
- Smält nougaten och låt den svalna. Vispa grädden lätt, blanda i nougaten och vispa allt till en fast kräm. Bred ut krämen på kakan och rulla samman.
- Sikta florsocker över och ringla ev lite smält blockchoklad ovanpå.