

## Daimrulle

3 ägg  
1  $\frac{1}{2}$  dl strösocker  
100 g nötkärnor  
1 msk potatismjöl  
2 tsk bakpulver

### Fyllning:

2 äggulor  
1  $\frac{1}{2}$  dl vispgrädde  
2 krossade daim (á 57 g)

- Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
- Mal nötkärnorna. Blanda potatismjöl och bakpulver. Rör ner detta samt nötterna.
- Häll upp smeten i bakpappersklädd långpanna. Grädda i 250° C, ca 5 min.
- Stjälp upp kakan på sockrat smörpapper och dra av pappret som kakan gräddats på.
- Vispa grädden och rör de lätt vispade äggulorna. Tillsätt sedan de båda daimen - grovt krossade. Bred krämen på den kalla kakan och rulla ihop den.
- Bör ligga i frys en liten stund innan den serveras.