

Nötrulle med choklad

50 g	margarin
3	ägg
1 ½ dl	strösocker
100 g	nötkärnor
4	bittermandlar
2 tsk	bakpulver
1 msk	skorpmjöl

Fyllning:

75 g	socker
3 msk	vatten
3	äggulor
125 g	mjukt margarin
½ dl	kakao

- Gör först fyllningen.
- Socker och vatten kokas tills det stelnar vid trådprov. Sockerblandningen hälls sedan under kraftig vispning på de uppvispade äggulorna.
- Tillsätt kakao och smör - lite i taget. (tips - om krämen skär sig, ställ skålen i sjudande vattenbad och rör kraftigt tills krämen ser blank och smidig ut). Förvara i kyl.
- Mal nötterna tillsammans med bittermandlarna. Smält margarinet och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda bakpulvret med skorpmjölet. Rör ner smör, nötterna och bakpulverblandningen.
- Häll därefter ner smeten i bakpappersklädd långpanna och grädda i 250° C, ca 5 min.
- Stjälp upp kakan på sockrat smörpapper och dra av pappret som kakan gräddats på.
- Bred till sist krämen på den kalla kakan och rulla ihop kakan.
- Bör ligga i kylan några timmar innan den skivas.