



Cake rol

SERVERINGEN: 8 stukjes

TOTALE TIJD: 1 uur

INGREDIËNTEN

CAKE

- o 3 eieren
- o 1/4 theelepel zout
- o 95 gram suiker
- o 1 theelepel vanille extract
- o 95 gram bloem
- o 25 mL water

VULLING

- o 200 gram aardbeienjam of een andere smaak jam
- o 170 gram slagroom

ANDERE

- o boter voor invetten
- o 30 gram suiker
- o 50 gram melk chocolade

INSTRUCTIES

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Gebruik een vierkante bakplaat van 25 cm bij 35cm (kleiner formaat kan, maar daardoor zal de cake dikker zijn). Vet de bakplaat in met boter en bedek het met bakpapier en vet die ook in met boter.
3. Mix de eieren, zout, suiker en vanille extract samen voor ongeveer 6 minuten totdat het glad is en gemakkelijk van de mixer afglijdt.
4. Zeef de bloem over de mix heen en vouw het er doorheen. Probeer het zo luchtig en licht mogelijk te houden.
5. Giet het beslag in de bakplaat en verdeel het overal even dun over de bakplaat. Bak het in de oven voor 9-12 minuten, totdat lichtbruin van kleur.
6. Terwijl de cake in de oven staat, leg vast een theedoek klaar met 30 gram suiker erover uitgestrooid
7. Zodra de cake klaar is leg het gelijk op de theedoek met suiker, rol de cake op in de theedoek en laat het opgerold afkoelen.
8. Zodra de cake is afgekoeld, leg de cake op een stuk aluminiumfolie
9. Smeer de jam geleidelijk over de cake en daarna de slagroom eroverheen. Gebruik de aluminiumfolie om de cake strak op te rollen.
10. Smelt vervolgens de chocolade, giet het in een spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak af en spuit dunne lijntjes over de cake heen.