

ISRULLADE MED BRUNOST

Kakebunn:

- 4 egg
- 3 ss sukker
- 100 g revet fløtemysost
- 100 g hvetemel
- 1 ts bakepulver

Fyll:

- 1 liter god vaniljeis
- 50 g hasselnøtter, hakket
- 100 – 150 g revet brunost

Stekes i ovnen på 175 grader i ca 15 minutter.

Visp egg og sukker til eggedosis. Vend inn revet brunost, mel og bakepulver. Velg gjerne en ost med litt kraftig smak, og vær gjerne raus med målet. Det er godt når osten får sette litt smak. Kle en langpanne med bakepapir og hell i røren. Stek kaken midt i ovnen.

Legg et bakepapir på benken og dryss sukker over. Ta ut kaken av ovnen og hvelv kaken på papir. Legg langpannen over. Avkjøl kaken.

Rør iskremen myk og tilsett revet ost og hakkede nøtter. Smør iskremen over kaken og rull den sammen fra langsiden. Pakk kaken inn i plastfolie og legg den i fryseren. Skjær den i skiver før servering.

Tips



Iskrem er godt med varm brunostsaus til. Riv 100 g brunost. Varm $\frac{3}{4}$ dl H-melk og 1 ss sirup. Smelt osten i den varme væsken og rør til sausen er jevn.

