



Pumpkin Swiss roll

🕒 60 + 12 minuten



DIT HEB JE NODIG:

voor de cake

- 🇺🇸 150 g pompoenblokjes
- 🇺🇸 110 g bloem
- 🇺🇸 1 tl bakpoeder
- 🇺🇸 3 eieren
- 🇺🇸 1½ tl koek- en speculaaskruiden
- 🇺🇸 100 g suiker
- 🇺🇸 1 tl vanille aroma
- 🇺🇸 snufje zout

voor de vulling

- 🇺🇸 handje walnoten
- 🇺🇸 150 g roomkaas naturel
- 🇺🇸 50 g poedersuiker
- 🇺🇸 ½ tl kaneel

MATERIAAL: staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het koken van de pompoenblokjes.
2. Kook de pompoenblokjes ongeveer 10 minuten in een pan met water totdat ze zacht zijn.
3. Giet het water af.
4. Met een staafmixer maal je de pompoenblokjes tot pompoenpuree.
5. Verspreid de pompoenpuree over een bord, zodat het snel afkoelt in de koelkast.
6. Verwarm ondertussen de oven voor op 190°C.
7. Mix de eieren met 100 g suiker in een kom met een elektrische mixer.
8. Na ongeveer 1 minuut voeg je de koekkruiden, pompoenpuree en vanille aroma toe.
9. Mix dit even door elkaar en schep daarna de bloem, bakpoeder en zout door het beslag met een lepel.
10. Als alles goed gemengd is, zet je de kom opzij.
11. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat en giet het beslag over het bakpapier.
12. Bak de 'cake' ongeveer 12 minuten in de oven.
13. Na 12 minuten duw je met je vinger zachtjes in de cake, als hij terugveert dan is de cake goed.
14. Maak de randjes voorzichtig los van het bakpapier.
15. Leg een schone theedoek over de plak cake en draai hem om.
16. Haal het bakpapier voorzichtig los.
17. Rol vervolgens de cake met de theedoek op.
18. Je rolt de cake van de korte kant naar de andere korte kant.
19. Laat de cake ongeveer 30 minuten liggen.
20. Ondertussen klop je de roomkaas met de poedersuiker.
21. Voeg beetje voor beetje de poedersuiker toe en mix dit eerst op lage snelheid door elkaar.
22. Als je alle poedersuiker hebt toegevoegd, kan de kaneel erbij.
23. Hak de walnoten in kleine stukjes.
24. Als de 30 minuten voorbij zijn, rol je de cake voorzichtig terug.
25. Verdeel de vulling over de cake (bewaar een klein beetje voor er overheen) en strooi de walnoten er overheen.
26. Laat aan het uiteinde een paar centimeter vrij.
27. Rol de cake voorzichtig op.
28. Scheur een groot stuk plasticfolie af en wikkel de cake rol hier stevig in.
29. Leg de cake rol minimaal 60 minuten in de koelkast.
30. Smeer daarna de rest van de vulling over de bovenkant van de cake rol.
31. Je kunt de cake rol versieren met walnoten en een snuf kaneel/koekkruiden.
32. Snijd de pompoen cake rol in plakken.

Bron: lekkerensimpel.com