

# Blåbärrulltårta

Recept på hembakt rulltårta med en somrig fyllning av blåbär, vispgrädde och crème fraiche.

cirka 10 bitar



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Botten:

3 st ägg  
150 g socker  
60 g vetemjöl  
60 g potatismjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Fyllning:

250 g färska eller frysta blåbär  
125 g farinsocker  
1 tsk mald ingefära eller riven, frivilligt  
3 st Gelatinblad  
2 dl creme fraiche  
2 dl vispgrädde  
3 msk florsocker  
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

- 1 Sätt ugnen på 250 grader varmluft. Vispa äggen luftigt med socker (ca 5 min med en elvisp). Sikta de båda mjölsorterna tillsammans med bakpulvret och vänd ner det i äggmassan.
- 2 Fördela smeten jämt på ett bakplåtspapper i en långpanna. Grädda i ca 5-6 minuter. Stjälp upp kakan på ett sockrat bakplåtspapper. Dra bort papperet som kakan gräddats på.
- 3 **Fyllning:**  
Lägg gelatinbladen i blöt ca 5 min. Häll blåbär, farinsocker och ingefära i en kastrull, och låt koka upp. Krama ur gelatinbladen och rör ner i blåbärspurren. Låt detta svalna lite. Blanda creme fraiche, vispgrädde, florsocker och vaniljsocker i en skål och vispa det till skum. Vänd försiktigt ner blåbärspurren i krämen. Bred blåbärsfyllningen på kakan. Rulla ihop kakan och förvara den svalt före servering. Skär upp i lagom bitar vid servering.