

Prickig rulltårta

Recept på somrig, saftig och lite barnslig rulltårta som passar både stora och små gäster.

omkring 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3 st ägg
5 - 6 msk vatten ljummet
1,5 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker med äkta vanilj
1,75 dl vetemjöl
50 g potatismjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
Dr. Oetker gelfärger röd och övriga valfria kulörter

Fyllning:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Jordgubbssmak
2,5 dl mjölk kall
1,5 dl vispgrädde
1,5 dl vispgrädde

- 1 Sätt ugnen på 200 grader. Lägg bakplåtspapper i en långpanna (ca. 35x40cm). Det är viktigt att pappret går upp över kanterna. Vispa ägg och vatten poröst. Tillsätt socker och vaniljsocker och vispa i två minuter till.
- 2 Blanda vetemjöl, bakpulver och potatismjöl, sila ner hälften i äggsmeten och vispa på låg hastighet. Tillsätt sedan resten av mjölblandningen.
- 3 Ta två matskedar av smeten och lägg i varsin skål. Blanda smeten med olika färger av gelfärgerna. Lägg smeten i en frys/spritspåse. Klipp av ett litet hörn på påsen och gör små prickar med smeten på bakplåtspappret. Grädda prickarna i två minuter så att de sätter sig.
- 4 Fördela resten av smeten över prickarna. Grädda rulltårtan i ugnen på 200 grader i 8-12 min.
- 5 Vänd upp kakan direkt på ett sockrat bakplåtspapper. Dra bort pappret som kakan gräddats på. Låt kakan svalna och gör under tiden tårtyllningen enligt hänvisning på förpackningen. Fördela fyllningen jämt över kakan och rulla sedan ihop den.



Dr. Oetker Sverige AB

- 6 Skär upp i lagom tjocka skivor och servera!

