

# Rulltårta med jordgubbar

Recept på en riktig sommarfavorit, som är fylld med krämig vanilj- och jordgubbsgrädde och toppad med färska och frystorkade bär.

1 rulltårta



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

4 st ägg  
1,5 dl socker  
50 g mandelmjöl  
0,5 dl potatismjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

### Fyllning:

2 dl vispgrädde  
0,5 dl socker  
1 st apelsiner (rivet skal)  
200 g färska jordgubbar (eller frysta)  
3 msk Dr. Oetker Vaniljkräm (3 msk pulver)

### Garnering:

4 dl florsocker  
2 msk vatten  
5 droppar citronsaft  
Dr. Oetker Frystorkade hallon  
omkring 1 - 2 g färska jordgubbar

1 Vispa ägg och socker till ett fast skum. Blanda de torra ingredienserna till botten och rör ned i äggsmeten. Fördela smeten över en bakpappersklädd plåt. Grädda i 225 grader i 5-8 minuter.

2 Strö socker på rent bakpapper. Stjälp upp den gräddade kakan på det sockrade bakplåtspappret. Dra försiktigt bort bakpappret som kakan gräddats på.

### 3 Fyllning:

Vispa grädden fluffigt. Smaka av med socker och apelsinskal. Mosa bären med en mixer. Blanda bär och grädde. Blanda ner vaniljkrämpulvret tills fyllningen blir fast.

4 Bred fyllningen på den avkylda botten. Rulla ihop längs långsidan.



5 Garnering:

Vispa ihop florsocker, vatten och citronsaft till en glasyr. Ringla över rullen. Strössla direkt med frystorkade hallon och garnera med jordgubbshalvor.

