

Rulltårta med jordgubbar

Recept på en riktig sommarfavorit, som är fylld med krämig vanilj- och jordgubbsgräde 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 vispgräde
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
cirka 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 gräde. 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. Strösslå direkt med frystorkade hallon och garnera med jordgubbshalvor.