



- ▮ 4 port
- ▮ Godsaker, Glutenfritt, Fest, I ugn

DRÖMTÅRTA, GLUTENFRI

Och vill man göra drömmen sann om en tårta som stillar sötsuget ska man definitivt baka denna drömtårta.

Ingredienser ▮

- 4 st ägg (*rumsvarma*)
- 2 dl socker
- 3 msk kakao
- 2 dl potatismjöl
- ▮ Fyllning
- 150 g smör (*rumsvarmt*)
- 2 dl florsocker
- 3 tsk vaniljsocker

Gör så här ▮

1. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda potatismjöl och kakao och sikta ner det i smeten samtidigt som du rör om försiktigt.
2. Häll smeten i en långpanna, 30 x 40 cm, klädd med bakplåtspapper. Grädda i ugnens mitt ca. 5 minuter. Stjälp upp rulltårtan på sockrat bakplåtspapper och lossa försiktigt det övre bakplåtspappret, använd en fuktad bakduk om det inte vill lossna. Låt kallna under långpannan.
3. Sikta ner florsockret i smöret och tillsätt vaniljsockret, vispa fluffigt med en elvisp. Bred smörkrämen på rulltårtan och rulla ihop från långsidan. Rulla bakplåtspappret runtom.
4. Förvara drömtårtan med skarven ned insvept i ytterligare en dagstidning och förvara kallt fram till servering. Låt den gärna stå till nästa dag. Kan frysas in.
5. Skär drömtårtan i skivor med en vass kniv och lägg upp på fint fikafat.