

inköpslistan.se

Av: Neta & Peppe

- 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.