

inköpslistan.se

Av: Bella Alén

- 4 port
- Frukt & Bär, Godsaker, Fest, I ugn

RULLTÅRTA MED LINGON OCH BANAN

Härligt nybakad rulltårta på rågmjöl, fylld med vispad grädde, kvark, syrliga lingon och vanilj

Ingredienser

Botten

4 st ägg
1,5 dl socker
1 dl mjöl, råg
1/2 dl potatismjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning

2 dl vispgrädde
1 dl kvarg
3 dl lingon
1 st banan
1/2 dl socker
1 tsk vaniljsocker

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°.

2. Vispa ägg och socker poröst.

3. Tillsätt de torra ingredienserna som du blandat väl med varandra.

4. Grädda i ugn, 6 min

5. Vispa grädden och rör ner kvarken, bananbitar och lingonen. Söta med socker och vaniljsocker.

6. Bred ut krämen över rulltårtan och rulla ihop.

7. Låt stå svalt tills den ska serveras.