

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 10 bitar
- Övrigt, Bakning

SNURRIG BÄRTÅRTA*

Ingredienser

Botten
3 st ägg
1,5 dl strösocker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning
3 dl vispgrädde
3 dl jordgubbar
(eller hallon eller sylt)

Garnering
2 dl jordgubbar *(eller hallon)*
1,5 msk florsocker

Gör så här

Värm ugnen till 250 grader.

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda ner mjöl och bakpulver.
Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper så att nästan hela papperet täcks.

Grädda i mitten av ugnen ca 5 minuter.

Strö lite socker på kakan och stjälp upp den på ett bakplåtspapper. Dra av papperet som kakan gräddats på.
Om papperet inte släpper, pensla det med lite kallt vatten.
Låt kakan kallna under bakduk.

Bred grädde över kakan. Skär kanterna jämna. Lägg på bär eller klicka över sylt.
Dela kakan på längden i 4 lika breda remsor. Rulla först ihop en remsa till en liten rulle. Ställ den med ena snittytan ner. Bygg på med resten av remsorna till en stor rulle.

Garnera med bär och pudra över florsocker.