

Glutenfri Jordgubbs-Charlottekaka

Portioner: 14 st

Gräddningstid: 7 minuter

En underbar glutenfri jordgubbs-Charlottekaka som passar perfekt till sommarens festligheter!

Ingredienser

- **Botten till rulltårta:**
- 4 ägg
- 1,5 dl socker
- 1,5 dl Viljatuote Ljus Glutenfri Mjölmix
- 2 tsk bakpulver

Fyllning:

- Jordgubbssylt efter smak
- Jordgubbar

Kakfyllning:

- 300 g jordgubbar
- 200 g kvarg
- 200 g vaniljfärskost
- 3 dl grädde
- 2 msk citronsaft
- 8 gelatinblad
- Socker efter smak

Anvisningar

- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda de torra ingredienserna och vänd ner försiktigt i smeten.
- Bred ut smeten på en bakpappersklädd plåt och grädda på 225 °C i ca 7 minuter.
- Låt svalna kort och rulla ihop medan den fortfarande är varm.
- Bred ut sylt och bitar av jordgubbar och rulla ihop tätt.
- Låt vila i bakpapper.
- Gör fyllningen: lägg gelatinblad i kallt vatten, mosa jordgubbarna och vispa grädden.
- Blanda färskost, kvarg, grädde och jordgubbsmos.
- Tillsätt socker efter smak.
- Koka upp citronsaft och lös gelatinbladen däri, häll i fyllningen under omrörning.
- Klä en rund skål med plastfilm, klä insidan med rulltårtsbitar och häll i fyllningen.
- Täck och låt stelna i kyl minst 4 timmar, helst över natten.