

Glutenfri Rulltårta

Antal: ca 15 bitar

Gräddningstid: 7 minuter

Ingredienser

Botten:

- 4 ägg
- 1,5 dl socker
- 1,5 dl Viljatuote Ljus Glutenfri Mjölmix
- 2 tsk bakpulver

Fyllning:

- 100–200 g sylt
- 2 dl vispgrädde
- 200 g vaniljkvarg (eller färskost)
- Färska bär efter smak

Anvisningar

1. Vispa ägg och socker pösigt.
2. Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner i smeten.
3. Bred ut smeten på en plåt klädd med bakpapper och grädda i 225 °C i 7–10 minuter.
4. Rulla ihop medan kakan är varm.
5. Vispa grädden och blanda med kvarg eller färskost samt sylt.
6. Bred fyllningen på kakan, strö över bär och rulla ihop.
7. Låt vila invirad i bakpapper.
8. Dekorera vid servering med socker eller grädde!