

Glutenfri Jordgubbsostkaka

Portioner: 12 bitar

Gräddningstid: ca 15 minuter (för botten)

En härligt krämig glutenfri jordgubbsostkaka tillagat på Viljatuotes Mörk Glutenfri Mjölblandning. Den mjuka och krämiga basen på bakverket matchar perfekt den fräscha och lätta jordgubbsfyllningen.

Ingredienser – Botten

2 ägg
0,5 dl rörsocker eller vanligt socker
0,5 dl Viljatuotes Mörk Glutenfri Mjölblandning
0,5 tsk bakpulver
Några droppar apelsinarom eller citronsaft

Ingredienser – Fyllning

2,5 dl vispbar vaniljsås
200 g vaniljkvarg
3 dl mosade jordgubbar
0,5 dl socker
5 gelatinblad

Instruktioner

1. Vispa ägg och socker till ett pösigt skum.
2. Tillsätt arom och torra ingredienser. Häll smeten i en springform (klädd botten, smorda kanter).
3. Grädda botten i 175 °C ca 15 minuter. Låt svalna.
4. Mixa jordgubbarna till mos. Vispa vaniljsås och blanda med kvarg, jordgubbsmos och socker.
5. Blötlägg gelatinblad i kallt vatten (5 min). Krama ur och lös i 2 msk hett vatten.
6. Häll gelatinet i fyllningen i en tunn stråle under omrörning.
7. Fukta ev. tårtbotten med mjölk-vaniljsockerblandning eller apelsinjuice.
8. Bred ut fyllningen över botten och kyl minst 4 timmar.
9. Dekorera med jordgubbar och ätbara blommor. Kan förberedas dagen före.