

Drömrulltårta

Rulltårta:

3 st ägg
1,5 dl strösocker
1 tsk bakpulver
2 msk kakao
0,75 dl potatismjöl

Fyllning:

150 g smör
2 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
1 st äggula

Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Tillsätt bakpulver. Tillsätt kakao, sikta den om du vill slippa klumpar. Tillsätt sist potatismjöl och vispa till en jämn smet.

Bred ut smeten i en långpanna med bakplåtspapper, ca 30 x 40 cm.

Grädda mitt i ugnen i **250 grader i 5 minuter**. Stjälp direkt upp rulltårtan på sockrat bakplåtspapper. Dra bort bakplåtspappret som kakan gräddats på. (Pensla med kallt vatten på baksidan av pappret om det inte vill lossna.) Låt rulltårtan svalna.

Gör fyllningen. Låt smöret bli rumsvarmt. Rör smör och florsocker till en jämn smet, gärna med elvisp. (Smaka gärna och om du tycker det smakar för mycket smör, blanda i mera florsocker.)

Tillsätt vaniljsocker och till sist äggulan. Bred fyllningen på kakan när den svalnat och rulla ihop.

Lägg rulltårtan kallt i kylskåp minst 20 minuter innan du skär den.

Förvara rulltårtan i kylskåp.