

# på tallriken

## Rulltårta med hallonsylt och grädde

|  |   |
|--|---|
| <p><b>1 rulltårta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 ägg</li><li>• 1 1/2 dl strösocker</li><li>• 2 dl vetemjöl</li><li>• 1 tsk bakpulver</li><li>• 1/2 dl mjölk</li></ul> <p><b>Fyllning:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ca 2 dl hallonsylt</li></ul> <p><b>Att servera till:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 dl vispad grädde</li><li>• och ev lite färska hallon.</li></ul> | <p><b>Gör så här:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sätt ugnen på 250°C.</li><li>2. Lägg ett smörat bakplåtspapper i en långpanna.</li><li>3. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl och bakpulver. Vänd ner det i äggsmeten. Rör ner mjölken.</li><li>4. Bred ut smeten jämnt i långpannan. Grädda mitt i ugnen ca 5 minuter.</li><li>5. Strö lite strösocker jämnt över kakan. Stjälp upp den på ett bakplåtspapper på galler. Dra försiktigt bort bakplåtspapperet.</li><li>6. Fyllning: Bred sylten i ett jämnt lager över den varma kakan. Rulla ihop från långsidan med hjälp av bakplåtspappret. Låt rulltårtan svalna i pappret med skarven ner.</li></ol> <p>Servera med vispad grädde och med lite färska bär om du råkar ha till hands.</p> |
|--|---|