

Rulltårta med jordgubbssylt

3 ägg
2 dl strösocker
1 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver
3 dl vetemjöl
 $\frac{3}{4}$ dl kokande vatten

Fyllning:

2 $\frac{1}{2}$ - 3 dl jordgubbssylt

- Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
- Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner mjölblandningen i smeten.
- Tillsätt det kokande vattnet. Häll därefter smeten i bakpappersklädd långpanna.
- Grädda i 250° C i ca 6 min.
- Stjälp upp kakan på sockrat smörpapper och dra av pappret som kakan gräddats på.
- Bred till sist på sylten och rulla ihop kakan.