

Glutenfri Sacherrulle ca 15 bitar

3 ägg
1 1/2 dl strösocker
1 dl potatismjöl
2-3 msk kakaopulver
1/2 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver

Fyllning:
1 dl aprikosmarmelad
2-3 dl vispgrädde

Garnering:
50 g smält blockchoklad
10 finhackade sötmandlar (eller nötter)

Vispa ägg och socker pösigt

Blanda och vispa i potatismjöl, kakao, vaniljsocker och bakpulver.

Bred ut smeten på en plåt med extra smörat bakplåtspapper, ca 30x40 cm.
Grädda botten 5 minuter.

Vänd upp kakan på lätt sockrat nytt bakplåtspapper. Dra bort det som använts vid gräddningen. Låt kakan kallna under fuktig handduk.

Bred på aprikosmarmeladen. Vispa grädden ganska fast och bred den över marmeladen. Rulla ihop från långsidan. Kyl rullen.

Ringla över smält choklad och strö över mandelhack. Låt kakan stelna i kyl.
Skär upp i lagom bitar. Tänk på att rullen är färskvara på grund av grädden så förvara den i kyl.

