BAKA

Drömtårta - klassisk drömrullad med choklad och smörkräm

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **1**

30

Drömtårta ? smakar barndom och kaffekalas med fyllda kakfat och hemgjord saft.

Precis som en vanlig kladdkaka måste en klassisk drömtårta finnas på en matsajt med stil, eller hur? Sedan är det Rulltårtans Dag den 9 augusti, bara det är en bra anledning.
Jag letade idéer till kräftorna i augusti och stötte på en gammal handskriven gulnad sida med recept på drömtårta. Åh så gott!
Vem tycker inte om drömtårta? Det är väl därför den hänger med i generation efter generation. Jag har dock aldrig bakat den så det var väl på tiden. Dessutom regnade det hela dagen igår och då behöver man piggas upp.
Hur gick det? Kakan gjordes i ett nafs, verkligen lätt även för en sån som jag som inte är bra på att baka. Och himmelskt gammeldags gott blev det!
Jag serverade torkade jordgubbar och hallon till (har blivit favorit till mycket den här våren och sommaren). Bären smakar bra till choklad och piggar upp, men bara några stycken.
Duktiga kollegan Ylva, som kan baka har gjort en avancerad och spännande tårta där drömtårta ingår.

INGREDIENSER

Kakan
3 st ägg
1 st äggvita
1.5 dl socker
0.75 dl potatismjöl (50 g)
2 msk kakaopulver
2 tsk bakpulver

Krämen
100 g smör, rumsvarmt
2.5 dl florsocker (125 g)
2 st äggulor
2 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. KakanSätt ugnen på 250 grader. Förbered en långpanna med ett smörat bakplåtspapper.
Vispa ägg och socker tjockt och pösigt.
Blanda potatismjöl, kakaopulver och bakpulver. Sikta i det i äggsmeten och blanda väl.
Bred ut smeten i långpannan. Grädda i cirka 5 min. Förbered ytterligare ett bakplåtspapper som du sockrar.

2. När kakan är klar stjälper du upp den över det sockrade pappret. Lyft kakan med papper försiktigt ur långpannan. Lägg den framför det andra sockrade pappret. Lyft kakan i pappershörnen närmast dig och lägg den över sockret. Kakan sitter fast i pappret så momentet är enkelt. Låt kakan svalna.

3. Smörkrämen Vispa socker, smör, äggulor och florsocker vitt och fluffigt.
Lossa pappret försiktigt från kakan och bred krämen över. Rulla sedan ihop kakan hårt.