

Blåbærroulade

3 æg

100 gram sukker

- piskes hvidt og luftigt

100 gram lys glutenfri melblanding

1 tsk bagepulver

- blandes og vendes forsigtigt i æggemassen.

Indstil ovnen på 225 grader.

Fordel dejen i et stort rektangel på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag kagen, når ovnen er varm i ca. 8 min.

Hold godt øje med, at den ikke bliver for mørk i kanterne.

Hold et viskestykke under den kolde hane og vrid det op.

Læg det ud på køkkenbordet med et stykke bagepapir ovenpå.

Drys lidt sukker udover papiret.

Vend den bagte flade over på bagepapiret med bunden i vejret.

Fjern bagepapiret fra bunden og smør med blåbærmarmelade

- eller, hvad du nu har lyst til.

Rul stramt sammen til en roulade ved hjælp af bagepapiret - rul papiret rundt om rouladen og til sidst rulles det våde viskestykke omkring det hele.

Lad rouladen blive kold - og skær den i 2 cm brede skiver, der serveres toppet med softice rørt af soya vanilleis tilsat hakket mørk chokolade.

MUMS – den smager godt!