



## **Chokladrulltårta med madeirafyllning**

### Ingredienser 1 rulltårta

4 st	ägg
2 dl	strösocker
1 krm	salt
1 dl	potatismjöl
3 msk	kakaopulver
1 tsk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver

### Fyllning:

125 g	smör, rumstempererat
1 dl	florsocker
1 st	äggula
2 msk	madeira

### Tillagning

Jag tycker att madeira passar väldigt bra i just chokladrulltårta, men välj gärna spritsort i smörkrämen efter eget tycke och smak.

1. Sätt ugnen på 225°. Lägg bakplåtspapper i en långpanna 30x40 cm.
2. Vispa ägg, socker och salt poröst.
3. Blanda potatismjöl, kakao, vaniljsocker och bakpulver. Rör ner det i smeten.
4. Bred ut smeten i långpannan och grädda genast mitt i ugnen 5-7 min. Stjälp upp kakan på ett sockrat bakplåtspapper. Ta bort papperet som kakan gräddats på. Låt kallna.
5. Rör ihop smör, florsocker och äggula till en slät kräm. Rör i madeiran, lite i taget. Bred krämen över kakan och rulla ihop den från ena långsidan.