



Coco con arrollados de mermelada

Ingredienser 15 bitar

3 st	stora ägg
1,5 dl	strösocker
120 g	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 msk	strösocker

Fyllning

2 dl	jordgubbssylt
1 msk	kanel
1 msk	vaniljsocker
1 dl	kokos, riven

Garnering

1 msk	florsocker
-------	------------

Tillagning

Detta är en karibisk rulltårta med jordgubbssylt, kokos, vanilj och kanel.

1. Sätt ugnen på 250°. Lägg bakplåtspapper på en plåt.
2. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl och bakpulver och blanda ner det i äggsmeten. Bred ut smeten i ett jämnt lager på bakplåtspapperet. Grädda kakan ca 5 minuter mitt i ugnen.
3. Strö över 1 msk socker och stjälp upp kakan på ett smör- eller bakplåtspapper. Dra bort bakplåtspapperet. Pensla med kallt vatten på papperet om det inte vill lossna.
4. Blanda sylten med kanel och vaniljsocker, bred det över kakan. Strö över kokosflingorna, rulla ihop tårtan.
5. Sikta över florsocker och skär upp kakan i ca 3 cm sneda bitar