Baby Food Mango Cake



Ingredienser

3 egg
400 g sukker
3 dl matolje
2 ts vaniljeessens
300 g hvetemel
1,5 ts natron
400 g pære - og mangopuré barnemat (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeessens og matolje med en stålvisp. Sikt inn hvetemel og natron. Rør inn barnematen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Du får kjøpt pære- og mangomos i barnematserien til Nestlé. Du bruker 2 glass à 195 g til denne kaken.

I stedet for mangomos kan du bruke for eksempel eplemos, pæremos, aprikosmos, osv, eller en kombinasjon av disse. Smaken på kaken vil bli helt annerledes for hver

gang!

Marsipanblomstene som du ser på bildet er kjøpt hos hobbybutikken Panduro. Alternativt kan du sikte litt melis over kakestykkene før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baby-food-mango-cake