Baby Food Cake



Ingredienser

3 egg
400 g sukker
3 dl matolje
2 ts vaniljeessens
250 g hvetemel
1,5 ts natron
0,5 ts kanel
300 - 400 g fruktmos barnemat (se tips)

Originaloppskriften angir:
120 g aprikosmos (fra Nestlè)
120 g eplemos (fra Småfolk)
60 g gulrotmos (fra Småfolk)

Glasur:
200 g kremost
100 g smør
2 ts vaniljesukker
400 g melis

Pynt:
sukkerperler

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeessens og matolje med en stålvisp. Sikt inn hvetemel, kanel 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.

Rør sammen mykt smør, vaniljesukker og melis. Tilsett romtemperert kremost og pisk ostekremen glatt og luftig. Smør glasuren jevnt over den kalde kaken og strø over kakepynt. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

I kaken på bildet har jeg brukt originaloppskriften, som angitt ovenfor. Men du kan i stedet bruke for eksempel bare eplemos, bare pæremos, bare aprikosmos, osv. Smaken på kaken vil bli helt annerledes for hver gang! Personlige favoritter hittil er bare aprikosmos, eller bare mangomos (se egen oppskrift på "Baby Food Mango Cake"). Jeg synes selv at gulrotmos ikke passer helt i denne kaken, og at bare ren fruktmos er best - men dette er selvsagt en smaksak som kan variere fra person til person.

Med unntak av ved eplemosvarianten, bør du kanskje sløyfe kanelen ved andre fruktsmaksvarianter.

Et glass med barnemat fruktmos veier vanligvis ca 195 g, så du trenger i prinsippet 1 1/2 glass til denne kaken. (Glasset med gulrotmos fra Småfolk er noe mindre.) Hvis du vil unngå rester kan du tilsette 2 glass barnemat (390 g), men da må du øke melmengden til 300 g.

Ostekremen passer godt til sammensetningen av barnemat i oppskriften ovenfor, men det er ikke sikkert at ostekrem passer likegodt til andre typer fruktsmaker. Glaser kaken da i stedet med melisglasur (ca 3 dl melis og 1-2 ss vann). Eller bare sikt over melis eller dropp glasuren.

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

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