



Hallonkaka

En hallonkaka med Alpro Vispgrädde

Tillagning

1. Värm ugnen till 180 ° C. Blanda alla torra ingredienser i en skål. Vispa upp äggen i en annan skål och häll sedan över äggen i skålen med de torra ingredienserna. Tillsätt fröna från vaniljstången och den smälta kokosolja. Blanda till en slät konsistens.

2. Vispa upp 50 ml Alpro Vispgrädde och tillsätt detta tillsammans med hallon till blandningen och blanda försiktigt tills du har en jämn smet. Fyll kakformar upp till 3 / 4 och placera dem i mitten av ugnen i cirka 20 till 25 minuter.

3. Gör toppningen: finhacka och krossa mynta tillsammans med socker. Tillsätt 200 ml Alpro vispgrädde och vispa upp till ett hårt skum.

4. Toppa den kylda kakan med Alpro Vispgrädde-blandningen och tillsätt några extra hallon.



12 bitar



35min



Ingredienser

- 280 g mjöl
- 80 g rårorsocker
- 2 tsk bakpulver
- En nypa bikarbonat / salt
- 1 vaniljstång
- 90 g kokosolja
- 2 ägg
- 250 ml Alpro Soya Vispgrädde
- 150 g hallon
- 25 g florsocker
- några kvistar mynta

Tillagad med

Alpro Soya Airy & Creamy

