

Vegansk mango kage



Rigtig lækker, svampet og let mangokage – og så er den SÅ nem at bage 😊

Kagen er fra Rainbow Nourishments.

Tørre ingredienser

375 g mel

200 g sukker

3 tsk bagepulver

1 tsk natron

Lidt salt

Våde ingredienser

480 g mango frisk eller frost – blendet fin og glat

165 g havremælk

125 g rapsolie

1 spsk eddike

1 tsk vaniljepasta

Frosting

300 g flormelis

120 g vegansk flødeost (feks fra Kvickly)

115 g bloksmør

20 g majsstivelse

45 g rapsolie

Pynt

1 – 2 mangoer i tynde skiver

Hindbær

Bunde

Tænd ovnen på 180 grader. Læg bagepapir i bunden af 2 springforme på ca 20 cm og smør siderne.

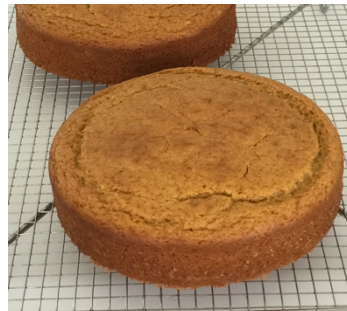
Kom de tørre ingredienser i en skål og bland dem godt sammen.

Tilsæt de våde ingredienser og rør sammen – stop så snart der ikke er flere melklumper.

Fordel dejen i de to forme.

Bag kagerne i 25 – 30 min – tjek med en træpind om der hænger dej ved, inden du tager kagerne ud af ovnen.

Lad kagerne køle af 10 min i formene og lad dem derefter køle helt af uden forme på en bagerist.



Frostring

Kom flormelis, flødeost, smør og majsstivelse i en skål. Pisk til det er ensartet og glat.

Hæld langsomt olien i skålen, mens du pisker.

Hvis frostingen er for tynd, kan du tilsætte lidt mere flormelis.

Afkøl frostingen helt inden den skal bruges.

Samling

Skær toppen af bundene, så de er helt lige.

Læg den ene bund på et fad.

Pisk smørcremen kort og forsigtigt, så den igen bliver blød og glat.

Fordel forsting på kagebunden og læg den anden bund oven på og pres let. Fordel resten af frostingen på kagen og pynt med mango og hindbær.

Tag kagen ud af køleskabet mindst ½ time før den skal serveres.

Jeg opbevarer kagen på et fad med låg i køleskabet.

