



Vadelmakakku

Vadelmakakku (Alpro Vispi soijavalmiste)

Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen ja sekoita kuivat ainekset kulhossa. Vatkaa kananmunat toisessa kulhossa ja kaada kananmunaseos tämän jälkeen toiseen kulhoon (kuivat ainekset). Lopuksi, lisää vaniljatangon siemenet ja sulanut kookosöljy/margariini ja sekoita seos tasaiseksi.

2. Vispaa 50 ml Alpro Vispi-sojavalmiste ja lisää se ja vadelmat seokseen. Täytä kakkuvuoat noin 3/4 ja aseta ne uunin keskiosaan ja paista niitä 20-25 min.

3. Hienonna minttu ja sokeri kuorrutusta varten. Lisää ne Alpro Vispiin (200 ml) ja vispaa kuohkeaksi.

4. Kuorruta jäähtynyt kakku Alpro Vispi-seoksella ja lisää koristeeksi vähän vadelmia.



12 kappaletta



35min



Ainesosat

- 280 g jauhoja
- 80 g raakaruokosokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- Ripaus suolaa
- 1 vaniljatanko
- 90 g kookosöljyä tai margariinia
- 2 kananmunaa
- 250 ml Alpro Vispi-sojavalmistetta
- 150 g vadelmia
- 25 g tomusokeria
- Pari mintun oksaa.

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Vispi Vispautuva Soijapohjainen Valmiste

