



# Mjuk blåbärskaka

En fruktig tårta med Alpro Go On Naturell, som smälter i munnen

## Tillagning

1. Värm ugnen till 180 ° C och smörj sidorna av kakformen. Krossa kakorna och blanda dem med det smälta smöret/margarinet och lägg på botten av formen. Ställ svalt.
2. Vispa upp Alpro Go On Naturell med rörsocker, olja och äggulor till en krämig konsistens. Lägg i vaniljfrön, limeskal, 2 msk limesaft och blanda. Smaka av med extra citronskal / saft och vanilj, om det behövs.
3. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda försiktigt med Alpro Go On Naturell-blandningen. Försök hålla det luftigt. Lägg mandariner och några blåbär på kakkbottnen. Häll Alpro Go On Naturell-blandningen ovan på och sätt kakan i ugnen i ca 40 till 45 minuter tills toppen av kakan är gyllenbrun.
4. När kakan har svalnat, toppa med blåbär.



10 bitar



1h 5min



## Ingredienser

- 180g kex
- 50 g smält smör/margarin (du kan välja ett växtbaserat)
- 750g Alpro Go On Naturell
- 80g rörsocker
- 100 ml vegetabilisk olja (solrosolja eller rapsolja)
- 4 ägg
- 250g blåbär
- 2 mandariner
- 1 vaniljstång
- 1 lime

## Tillagad med

Alpro Go On Naturell

