LINDA BEN

Vegan Vanillukaka með ástríðuávexti



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við tveggja hæða vegan vanilluköku sem er einstaklega ljúffeng en á milli lagana er settur ástríðuávöxtur sem kemur alveg svakalega vel út. Ef þið viljið þá er líka hægt að setja ástríðuávöxtinn út í kremið og hræra honum saman við.

Vegan Vanillukaka með ástríðuávexti

- 350 g hveiti
- 300 g sykur
- 2 tsk matarsódi
- 1 ½ tsk lyftiduft
- ½ tsk salt
- 4 ½ dl hafrajógúrt með vanillu og kókos
- 1 ½ dl bragðlítil olía
- 1 msk vanilludropar
- 1 ½ msk eplaedik

Vegan smjörkrem með ástríðuávexti

- 350 g vegan smjör
- 500 g flórsykur
- 2 msk síróp
- 3 ástríðuávextir

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Setjið hveiti, sykur, matarsóda, lyftiduft og salt í skál.
3. Bætið haframjólkinni, olíu, vanilludropum og eplaediki út í og blandið saman.
4. Smyrjið tvö 20 cm smelluform. Bakið í u.þ.b. 30-35 mín eða þar til pinni kemur hreinn upp úr kökunni þegar honum er stungið í hana miðja. Kælið kökuna alveg niður áður en kremið er sett á hana.
5. Setjið vegan smjörið í hrærivél og þeytið þar til mjúkt, bætið þá flórsykrinum saman við og þeytið. Bætið því næst vanilludropum og sírópi út í, þeytið þar til létt og loftmikið.
6. Setjið 1 botn á kökudisk og setjið 1/3 af kreminu á botninn og sléttið. Setjið innihald úr 2 ástríðuávöxtum á kremið. Setjið seinni botninn á kremið og hjúpið kökuna með restinni af kreminu. Setjið innihaldið af 1 ástríðuávexti ofan á kökuna.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.