



Mjuk Vaniljkaka

Ca 20 bitar



Lätt



Ca 50 Min.



Vaniljkaka:

5 st ägg
2 1/2 dl strösocker
3 dl mjölk
2 1/2 dl rapsolja
4 1/2 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 1/2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Fyllning & Garnering:

3 dl hallonsylt eller annan valfri sylt
1/2 dl florsocker att sikta över

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Klä en form, 20 X 30 cm, med höga kanter i bakplåtspapper. Ställ åt sidan.
- 2 Vispa ägg och strösocker luftigt, ca 5 minuter. Tillsätt mjölk, olja, vetemjöl, bakpulver och vaniljpasta. Vispa i 2 minuter.
- 3 Häll 2/3 delar av smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter. Ta ut formen och bred på sylten. Häll över resterande smet.
- 4 Grädda i mitten av ugnen ca 25–30 minuter till. Låt kakan kallna helt i formen. Skär i bitar och sikta över florsocker.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg: www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80