

Kage med mango og marcipan

1 stk

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk æg, sukker og vanillesukker hvidt og skummende med en elpisker. Smelt smørret og rør det i dejen. Bland hvedemel og bagepulver og vend det i dejen.

Skræl mangofrugten, skær den i små stykker og vend dem i dejen. Kom dejen i en smurt tærteform (24 cm i diameter). Skær marcipanen i små tern og fordel dem over dejen. Drys mandelflager på toppen. Bag mangokagen ca. 30-35 minutter ved 175 grader varmluft eller til kagen er gylden. Server kagen med creme fraiche.

Ingredienser

3 æg
2 dl sukker
2 tsk. vanillesukker
75 g smør
2½ dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 mangofrugt
100 g marcipan

Pynt: Mandelflager

Tilbehør: Creme fraiche