

# Mjuk Vaniljkaka

Recept på mjuk och saftig kaka med ljuvlig smak av vanilj och sylt. Enkel att göra, och då den bakas i en större form, kan du själv välja storleken på kakorna när du skär ut dem.. Foto: Simona Muntean

omkring 20 bitar  Lyckas lätt  up to 50 Min.



## Ingredienser:

### Vaniljkaka:

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

### Fyllning & Garnering:

3 dl hallonsylt eller annan valfri sylt  
0,5 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.