



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

- 400 gram mango;
- 125 gram zure room;
- 2 eieren, maat M;





écht alles om te bakken

- 50 milliliter volle melk:

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).

Handige informatie

Hoe kun je de mango cake het beste bewaren?

Soms komt het qua planning beter uit om een lekkernij alvast van tevoren te bakken. Dat is met deze cake gelukkig geen enkel probleem, want je kunt de lekkernij prima een aantal dagen bewaren. Wanneer de cake nog niet aangesneden is, kun je hem het beste in een goed afgesloten cakedoos op kamertemperatuur bewaren. Als je dat doet, blijft het baksel circa 3 dagen goed. Heb je al een stukje van de cake afgesneden? Dan raden we je aan om het aangesneden deel te verpakken met plasticfolie en de lekkernij daarna in de cakedoos te zetten. Op deze manier blijft het gebak het langst vers.

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Het is altijd een goed idee om een cake te bakken, want een plakje cake is de perfecte lekkernij voor bij de koffie of thee. Je vindt het dan ook vast leuk om te lezen dat wij ruim 300 cake recepten op onze blog hebben verzameld. Zo vind je er een [recept voor het maken van een kokoscake](#), maar ook een [recept voor een verrukkelijke koffiecake](#). Ben jij dol op fruitige cakes? Dan is dit [recept voor een bananencake](#) of dit [recept voor een aardbeiencake](#) echt wat voor jou. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)



