

## Makkelijke Mangotaart / Easy Mango Pie



### **Boodschappenlijstje**

2 eetrijpe mango's  
1 flesje Blue Band finesse, kookroom  
3 vrije uitloop bio-eieren  
75 gram fijne suiker  
1 theelepel vanille extract  
75 gram patent meel  
poedersuiker, naar smaak

### **Zo maak je een mangotaart**

Vet een 20cm doorsnee bakvorm in en schil en snij de mango's in schijfjes.  
Spreidt de mangoschijfjes netjes uit over de bodem van de ingevette bakvorm.

### **Verwarm de oven voor op 175°C / 155°C hetelucht**

Doe de finesse, eieren, vanille en suiker in de mixerkom en klop tot het luchtig is.  
Zeef het meel erbij en vouw het in twee delen in het roommengsel.  
Giet het goed gemengde beslag over de mangoschijfjes in de bakvorm.

Plaats de taart in midden van oven en bak hem in 40 minuten goudbruin en gaar.  
Dek de taart halverwege de baktijd af met aluminiumfolie, hij wordt snel (te) bruin

Vorm uit oven nemen en laat de taart even afkoelen in de vorm  
Keer de taart om op een schaal en bestrooi de mangotaart met poedersuiker, naar smaak.

**De taart smaakt warm het lekkerst!**

## Makkelijke Mangotaart / Easy Mango Pie



### Shopping list

2 ripe mangoes  
1 bottle of Blue Band finesse, cooking cream  
3 free-range organic eggs  
75 grams of fine sugar  
1 teaspoon vanilla extract  
75 grams of patent flour  
powdered sugar, to taste

### How to make a mango pie

Grease a 20cm diameter baking tin, peel and cut the mangoes into slices.  
Spread the mango slices neatly over the bottom of the greased baking pan.

### Preheat the oven to 175°C / 155°C Fan

Place the finesse, eggs, vanilla and sugar in the mixer bowl and beat until fluffy.  
Sift in the flour gradually and fold it into the cream mixture in two parts.  
Pour the well-mixed batter over the mango slices in the baking tin.

Place the cake in the middle of the oven and bake for 40 minutes until golden brown and done.  
Cover the cake with aluminum foil halfway through the baking, it will become (too) dark fast.

Remove the baking tin from the oven and let the cake cool briefly in the tin.  
Invert the mango pie onto a platter and sprinkle it with icing sugar, to taste.

**The Mango Pie tastes best when warm!**