Banankake



Ingredienser

25 g smør
2 egg
1,5 dl sukker
2 bananer
1/2 sitron - saft og skall
0,5 dl melk
2 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Skrell og mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland med sitronsaft og revet sitronskall (sitronen gjør at bananen ikke mørkner så lett). Ha bananmosen i eggedosisen. Rør i smeltet smør og melken. Sikt sammen mel og bakepulver og vend i til slutt.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Server kaken gjerne med vaniljeis. Du kan også pynte kaken med sjokoladeglasur eller med pisket krem (se oppskrift på "Banankake med krem").

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake