Banankake med krem



Ingredienser

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

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis

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 melken og smeltet smør. 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.

Pisk kremfløten stiv og smak til med melis. Fordel kremen på toppen av kaken rett før servering.

Tips

Kaken i seg selv er holdbar lenge, men bør helst dekkes med krem rett før servering, slik at kremen er mest mulig fersk. Oppbevar "Banankake med krem" i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-krem