Banankake i langpanne med rømme

Ingredienser



225 g smør
6 egg
10 dl sukker
8 modne bananer (se tips)
4,5 dl lettrømme
3 ts natron
2 ss vaniljesukker
10 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør i det avkjølte smøret. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser eller i food processor, eller du kan mose bananene med gaffel). Bland bananmosen og rømmen i deigen. Sikt til slutt i de tørre ingrediensene og bland deigen godt sammen (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (minst 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 30-40 minutter, til kaken er gjennomstekt (se tips). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Oppskriften er beregnet på 8 stk middels store bananer. Banankaken får best smak dersom du bruker godt modne og søte bananer.

Husk at dette er en stor kakedeig, og at du trenger en stor bakebolle for å blande sammen deigen. Bruk gjerne en eletrisk håndmikser et øyeblikk til slutt for å få deigen helt jevn og klumpfri.

Tilpass steketiden til din ovn. Kaken skal ikke være overstekt, men må steke lenge nok for å ikke bli bløt i midten.

"Banankake med rømme" passer utmerket til å fryses!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-romme