Julebanankake



Ingredienser

2 store egg
2,5 dl sukker
100 g smør
200 g yoghurt naturell
3 bananer
2 ts kanel
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts natron
2 ts vaniljesukker
5 dl hvetemel

Glasur:
150 g Toblerone
1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland inn i eggedosisen sammen med yoghurt. Mos bananene (dette gjøres kjapt med en stavmikser, eller bruk food processor eller bare en gaffel) og ha i. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp Toblerone sjokoladen og ha den i den varme fløten. Rør forsiktig til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren til den har passe smøre konsistens. Glaser kaken med glasur. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

"Julebanankake" holder seg saftig og myk i flere dager. Oppbevar den innpakket i plast i kjøleskapet. Kaken er også fin å fryse.

- -

THE SPIRIT OF CHRISTMAS

I am thinking of you today because it is Christmas,
and I wish you happiness.
And tomorrow, because it will be the day after Christmas, I shall still wish you happiness.
I may not be able to tell you about it every day, because I may be far away or we may be very busy.
But that makes no difference -- my thoughts and my wishes will be with you just the same.
Whatever joy or success comes to you will make me glad clear through the year.
I wish you the spirit of Christmas.

(Henry Van Dyke)

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

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