Bananiskake



Ingredienser

Kakebunn:
150 g hasselnøtter
150 g melis
4 eggehviter

Is:
4 eggeplommer
5 ss melis
1 dl yoghurt med vaniljesmak eller med bananSmak
2 store bananer
3 dl kremfløte

Pynt:
søtede bananchips

Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene og bland med melis. Pisk eggehvitene stive. Vend inn det tørre.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer sammen med melisen. Mos bananene og bland med yoghurten. Rør dette til en glatt masse og vend inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og

rør i.

Hell iskremblandingen over nøttebunnen i formen. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet (minst 4 timer eller over natten). Ta kaken ut av fryseren 20 min før servering. Pynt gjerne med bananchips slik som på bildet.

Tips

"Bananiskake" smaker nydelig sammen med frisk jordbærsaus eller hakket sjokolade.

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

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