Banankake med sitron og mandler

Ingredienser



- 3 egg
- 100 g sukker
- 100 g smør
- 2 modne bananer
- 0,5 dl presset sitronsaft
- 2 ts bakepulver
- 2 ts vaniljesukker
- 250 g hvetemel
- 50 g mandler

Pynt:

- 30 g mandelflak
- melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Mos bananene (gjøres raskt med en stavmikser, men du kan også bruke food processor eller bare en gaffel). Bland det smeltede smøret og sitronsaften i bananmosen. Ha dette i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker. Ha dette i også og rør til deigen blir klumpfri. Vend i hakkede mandler til slutt.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken med mandelflak og melisdryss.

Tips

♥ Banankaken er holdbar om den oppbevares godt innpakket i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sitron-og-mandler