Bløtkake med banan og Daim



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
3 dl kremfløte
2 bananer
2 stk doble Daim

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
1 stk dobbel Daim

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en

skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner og dynk disse med melk.

Pisk kremfløten til fyllet. Bland kremen med bananbiter. Hakk Daim-sjokoladene grovt.

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av banankremen og dryss over halvparten av sjokoladen. Legg på den neste kakebunnen. Smør på resten av banankremen og dryss over resten av sjokoladen. Legg på siste kakebunn.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Dekk hele kaken med krem.

Pynt kaken med krem og hakket Daim.

Tips

Bløtkaken smaker best samme dag mens kremen er fersk og luftig, og bananskivene i fyllet fortsatt helt lyse i fargen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-banan-og-daim