Banankake med hvit sjokoladekrem og valnøtter



Ingredienser

250 g smør
4,5 dl sukker
3 egg
3 modne bananer
6 ss kefir
2 ts vaniljeessens
1 ts natron
0,5 ts bakepulver
7 dl hvetemel

Ostekrem med hvit sjokolade:
300 g hvit sjokolade
600 g kremost naturell
150 g smør
1 dl melis
2 ts vaniljepasta

Pynt:
valnøtter (hele eller hakkede)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem (ca 3 minutter med elektrisk mikser). Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn i deigen sammen med kefir og vaniljeessens. Sikt mel, bakepulver og natron. Rør dette inn i deigen. Pisk et par minutter så deigen blir luftig.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnene ved 170°C midt i ovnen i ca 40-50 minutter (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl kakene helt i formene. Løsne de så fra formene og fjern bakepapiret.

Skjær til kakebunnene på toppen slik at de blir helt flate. Del deretter hver kakebunn på midten.

Til ostekremen smeltes den hvite sjokoladen i en bolle over vannbad. Ta kjelen av platen og la sjokoladen avkjøles i 5-15 min, til den er lunken.

Pisk kremost og mykt smør til en luftig krem (ca 3 minutter med elektrisk mikser). Rør inn melis, vaniljepasta og deretter den smeltede, lunkne hvite sjokoladen. Pisk kremen luftig.

Fyll kaken med drøyt halvparten av ostekremen. Smør resten av kremen på toppen og langsmed sidene av kaken og pynt med valnøtter.

Tips

Merk at dette er en typisk amerikansk og STOR kake! Kaken blir såpass høy at du må steke kakebunnene i to kakeformer. Har du ikke to former, steker du bare halvparten av deigen i første runde, og bruker deretter samme formen til å steke den andre bunnen.

Ostekremen må brukes nokså raskt etter at den er laget. Blir den stående for lenge vil den stivne og bli vanskelig å smøre på kaken. Dette gjelder særlig om du har den i kjøleskapet, så la den stå i romtemperatur til du skal fylle kaken.

Kaken oppbevares i kjøleskapet, godt innpakket i plast. Den kan fryses.

Oppskriften heter opprinnelig "Banana Cake with White Chocolate Icing" og er hentet fra kakeboken "More from Magnolia" (2004) utgitt av berømte "Magnolia Bakery" i New York.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-hvit-sjokoladekrem-og-valnotter