Banankake med rømme



Ingredienser

125 g smør
3 dl sukker
2 store egg
2 modne bananer - moste
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1 dl rømme
- -
2 modne bananer - i skiver

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (gjøre raskt med stavmikser eller foodprocessor, men du kan også nøye deg med å bruke gaffel). Sikt i mel, bakepulver og vaniljesukker. Rør i rømmen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stikk bananskiver lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Banankaken holder seg myk om den oppbevares godt innpakket i plast. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Bananmuffins med rømme" og "Banankake i langpanne med rømme".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-romme