Helt Bananas Banankake



Ingredienser

3 store egg
3,5 dl sukker
100 g smør
1,5 dl melk
3 modne bananer
1 ss bakepulver
2 ts vaniljesukker
4,5 dl hvetemel
150 g kokesjokolade
100 g hasselnøtter

Ostekrem:
200 g kremost med vanilje (se tips)
100 g smør
5 dl melis

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og tilsett sammen med melken. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og bland i dette også. Sikt litt av melet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend inn i deigen. Bland deretter i resten av melet til en klumpfri deig. Hakk kokesjokoladen og hasselnøttene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til den er gylden på toppen og gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen.

Til ostekremen piskes kremosten sammen med romtemperert, mykt smør. Tilsett melis under fortsatt pisking til du får en luftig ostekrem.

Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Bre ostekremen over kaken og dryss over kakestrøssel til pynt. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Jeg har her brukt Kremost til baking med vanilje, fra Tine. 1 boks tilsvarer 200 gram. Denne kremosten gir usedvanlig god frosting! Det er også mulig å bruke vanlig kremost naturell (f eks Philadelfia), men tilsett da et par ts vaniljesukker for å få den ønskede vaniljesmaken.

Kakestykkene kan oppbevares i en boks i romtemperatur i et par dager, eller så kan de fryses. Det er lurt å fryse dem på et brett e.l. først, til ostekremen har stivnet. Deretter kan du stable kakene oppå hverandre i poser med litt matpapir i mellom uten at kakene klistrer seg inn i hverandre.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/helt-bananas-banankake