Banankake med ananas

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 2 store bananer (se tips)
♥ 4 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts ekte vaniljesukker
♥ 1 liten boks hermetiske ananas (se tips)
♥ 2 ss kokosflak
♥ 1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (gjerne med stavmikser) og rør inn. Sikt i det tørre og bland til deigen blir jevn og klumpfri, men uten å røre for mye.

Sil saften fra ananasbitene og del dem opp i mindre biter (se tips). Vend halvparten av ananasbitene inn i deigen.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen.

Fordel resten av ananasbitene på toppen av kaken og dryss deretter over kokosflak og litt brunt sukker.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 40-50 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt).

La den stekte kaken stå i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

♥ 1 liten boks hermetisk ananas er på 227 gram, hvor ananasen utgjør 130 gram (uten ananassaften). I denne kaken bruker du altså kun ananasbitene og ikke ananassaften.

♥ Det er lurt å dele ananasbitene i mindre biter. Det forhindrer at ananasbitene synker til bunns i kaken under stekingen.

♥ Bruk godt modne bananer slik at du får god banansmak på kaken.

♥ Kokosflak gir kult utseende på kaken. Får kjøpt blant annet i helsekostforretninger og jeg har også sett dette produktet i butikkene til Coop Mega.

♥ Pakk kaken godt inn i plast slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

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

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