Krydret banankake



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 3 bananer, godt modne
♥ 400 g hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Det skal bli en luftig smørkrem.

Mos bananene til en glatt bananmos og rør dette inn.

Sikt hvetemelet sammen med natron, bakepulver og krydder. Vend inn så du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 1 time (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, se tips).

Avkjøl kaken og hvelv den ut av formen.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Når du lager kaker med banan, bør du alltid bruke bananer som er skikkelig godt modne. Jeg har her brukt 3 middels store bananer.

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at du har tilsatt det tørre. Da får du en luftig og myk kake i stedet for kompakt kake.

♥ Tilpass steketiden til ovnen din og sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen, ellers vil den synke sammen på midten. Legg et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie over kaken på slutten av steketiden hvis du synes at den begynner å bli for mørk på toppen uten å være gjennomstekt inni.

♥ Bananakaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-bananakake