Banankake med kardemomme og havrecrumble



Ingredienser

Banankake med kardemomme:
♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 1,5 dl melk
♥ 3 bananer (se tips)
♥ 5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts malt kardemomme (se tips)

Havrecrumble:
♥ 120 g smør
♥ 0,5 dl sukker
♥ 0,5 dl brunt sukker (se tips)
♥ 2 dl havregryn (se tips)
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts støtt kardemomme (se tips)

Fremgangsmåte

Banankake med kardemomme:
Pisk egg sammen med sukker og brunt sukker til en tykk eggedosis.

Smelt smøret og bland med melken. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser til dette).

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver, vaniljesukker og krydder.

Vend det tørre inn i eggedosisen vekselsvis med smørmelken og bananmosen.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter.

Havrecrumble:
Gjør imens klar smuldredeigen ved å smelte smøret i en kjele sammen med sukker og brunt sukker.

Ta kjelen av platen og vend inn havregryn og krydder.

Åpne ovnsdøren etter at kaken har stekt i 10 minutter. Dra platen litt ut (men uten å ta kaken helt ut av ovnen) slik at du får smuldret havremassen jevnt over kaken.

Skyv kaken tilbake inn i ovnen igjen og stek den videre i 20-25 minutter til, helt til kaken er gjennomstekt (se tips).

Ta kaken ut av ovnen, avkjøl litt i formen, og del den deretter i firkanter.

Tips

♥ Brunt sukker gir god smak, men har du ikke, går det også fint å bare bruke hvitt sukker.

♥ Bananene bør være godt modne slik at det blir søt og god banansmak på kaken.

♥ Jeg har her brukt malt kardemomme i kakedeigen og støtt kardemomme (dvs. kardemommekjerner støtt i morter) i havredeigen på toppen. Det går fint å bare bruke malt kardemomme eller bare støtt kardemomme begge steder.

♥ Jeg brukte en blanding av store havregryn og små, lettkokte havregryn (ca. halvparten av hver). Du kan gjerne bruke bare det ene eller det andre.

♥ Sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen før det er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med aluminiumsfolie eller bakepapir på slutten av steketiden.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-kardemomme-og-havrecrumble