# Gulrot- og banankake




**Ingredienser**

Gulrot- og banankake:
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl nøytral olje (se tips)
♥ 250 g brunt sukker
♥ 4 bananer (middels store, se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 200 g gulrøtter (renset vekt)
♥ 100 g valnøtter

Ostekrem med vanilje og kanel:
♥ 400 g kremost
♥ 200 g smør (mykt)
♥ 800 g melis
♥ 2 ts ekte vaniljesukker
♥ 2 ts kanel

Pynt:
♥ 10 hele valnøttkjerner

**Fremgangsmåte**

*Gulrot- og banankake:*
Pisk egg, olje og brunt sukker sammen til en kremete masse.

Mos banene (bruk gjerne stavmikser til det), og rør inn.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver, natron og krydder, og bland inn i deigen (på dette stadiet bør du ikke røre mer i deigen enn nødvendig for å få den blandet, se tips).

Riv gulrøttene grovt og vend også dette inn i deigen sammen med grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 1 time og 15 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald før du tar den ut og deler den i to bunner.

*Ostekrem med vanilje og kanel:*
Pisk kremost sammen med mykt, romtemperert smør.

Tilsett melis, vaniljesukker og kanel og pisk videre så du får en tykk og jevn ostekrem.

*Fyll og pynt:*
Bruk i underkant av halvparten av ostekremen som fyll i kaken.

Legg på den andre kakebunnen og stryk først et tynt lag med ostekremen over hele kaken. Sett kaken i kjøleskapet i ca. 1 time slik at ostekremen har fått stivnet og stabilisert kaken noe (dette er såkalt *crumb coating*, se tips). La imens resten av ostekremen stå i romtemperatur slik at den holder seg myk.

Når kaken har stått kjølig en stund, tas den ut av kjøleskapet og dekkes med resten av ostekremen.

Pynt kaken med hele valnøttkjerner.

**Tips**

♥ Bruk olje som har nøytral smak, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje.

♥ Jeg brukte 4 bananer som var middels store. Det holder å bruke 2 bananer hvis de er skikkelig store. Uansett størrelse, husk at bananene bør være skikkelig godt modne når de brukes til baking for at det skal bli god banansmak på kaken.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en luftig kake. Jeg pisker med håndmikser frem til jeg tilsetter det tørre. Deretter fortsetter jeg med å kun røre for hånd med en slikkepott.

♥ Dette kaken trenger nokså lang steketid på litt lavere varme for å bli gjennomstekt uten å bli for mørk på toppen. Tilpass alltid steketiden til din egen ovn, og sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Dersom kaken begynner å bli mørk oppå uten å være gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie eller bakepapir på slutten av steketiden.

♥ Jeg brukte her en teknikk som kalles *crumb coating*, som går ut på at kaken først dekkes med et tynt lag ostekrem (frosting) og settes kjølig en stund før den deretter dekkes med resten av ostekremen. Dette gjør at smulene på kaken dekkes og festnes av det tynne, første laget ostekrem. Når dette har stivnet i kjøleskapet, går det mye lettere å dekke kaken med resten av ostekremen uten at du får smuler i kremen.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrot-og-banankake