Eple- og banankake



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 egg
♥ 3 middels store bananer (se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver

Topping:
♥ 4 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss sukker
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker godt sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig smørkrem. Mos bananene (se tips) og vend bananmosen inn i deigen.

Sikt hvetemelet sammen med vaniljesukker og bakepulver og bland dette raskt inn i deigen (se tips).

Fordel deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Rens eplene og skjær dem i skiver. Legg skivene på toppen av kaken.

Dryss over kanel, sukker og mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Server kaken lunken, gjerne med vaniljesaus eller vaniljeis som tilbehør.

Tips

♥ Bruk skikkelig modne bananer og gjerne norske epler for god smak på kaken.

♥ Jeg bruker stavmikser til å mose bananene, men det går også fint å mose bananene enkelt med en gaffel.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig.

♥ Kaken smaker aller best nystekt. Oppbevar rester innpakket i plast. Kaken kan fryses.

♥ Se også **Banankake med plommer** som er basert på tilsvarende oppskrift.

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

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