



Banankake i langpanne med ostekrem

Ingredienser

Banankake i langpanne:

- ♥ 4 egg
- ♥ 6 dl sukker
- ♥ 600 g skrelt banan (ca 4-5 store)
- ♥ 9 dl hvetemel
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 250 g smør
- ♥ 1,5 dl melk

Ostekrem:

- ♥ 400 g kremost
- ♥ 300 g smør
- ♥ 1 ss vaniljepasta eller vaniljeekstrakt
- ♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Banankake i langpanne:

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Mos bananene (bruk food processor eller stavmikser). Bland bananmosen med eggedosisen.

Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis med smørmelken. Bland deigen godt, men ikke rør mer enn nødvendig



(se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Ostekrem:

Til ostekremen piskes romtemperert kremost og smør luftig med vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt) og melis.

Bre ostekremen over den avkjølte kaken. Alternativt kan du ha ostekremen i en kakesprøyte og sprøyte ostekremen ut i rosetter oppå kaken.

Skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Bruk godt modne bananer - det gir best smak.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, for det gir luftig og myk kake. Jeg foretrekker å røre for hånd med en ballongvisp. Stopp å røre i deigen straks du ser at den er klumpfri.

♥ Det er skikkelig mye ostekrem på denne kaken. ☐ Du kan bare halvere mengden ingredienser til ostekremen dersom du ønsker et tynnere lag ostekrem.

♥ Kaken kan fryses både med og uten ostekrem, men den er jo mer klissete med ostekrem så da lønner det seg å ha kakestykkene i en boks.

♥ Se også [Bananbiter med ostekrem](#) og [Helt Bananas Banankake](#) som lages i liten langpanne. Andre banankaker med ostekrem er [Banankake med mandler og ostekrem](#) og [Bananmuffins med hasselnøtter og ostekrem](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-ostekrem>