Banankake i langpanne med appelsin og mascarponekrem



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

Mascarponekrem med vanilje og appelsin:

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 250 g mascarponeost
- ♥ 200 g melis
- ♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)
- ♥ revet skall av 1 appelsin

Pynt:

- ♥ 175 g hermetiske mandariner (avrent vekt, 1 boks)

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 vekselsvis 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 før du hvelver den over på en rist.

Mascarponekrem med vanilje og appelsin:
Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem.

Tilsett vaniljepasta og fint revet skall fra appelsinen. Pisk dette inn i kremen.

Pynt:
Bre mascarponekremen over den kalde kaken i et tykt, jevnt lag.

Renskjær kantene på kaken. Skjær kaken deretter opp i firkanter.

La hermetiske mandariner renne godt av seg i en sil. Pynt hvert kakestykke med et par mandarinbåter.

Oppbevar kakestykkene kjølig frem til servering.

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.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Det er viktig at kaken er helt avkjølt før du dekker den med mascarponekremen, ellers kommer mascarponekremen til å smelte og bli rennende.

♥ Kaken kan fryses uten mascarponekrem, men er ikke like godt egnet til frysing etter at den er pyntet med mascarponekrem og mandariner. Mascarponekremen kan bli litt kornete og rennende ved tining.

♥ Halv porsjon passer til liten langpanne, ca. 20 x 30 cm.

♥ Flere varianter av Banankake i stor langpanne finner du **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-appelsin-og-mascarponekrem