



Rabarbra- 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
- ♥ 50 g mandler

Topping:

- ♥ 300 g rabarbra
- ♥ 50 g mandler
- ♥ 2 ss brunt sukker

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).

Vend til slutt inn grovt hakkede mandler.

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



Rens rabarbra og skjær i mindre skiver eller biter. Fordel rabarbrabitene på toppen av kaken.

Dryss over grovt hakkede mandler og brunt sukker.

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

Avkjøl kaken litt i formen før den flyttes over på et fat. Server kaken lunken, gjerne med vaniljesaus.

Tips

♥ Bruk skikkelig modne bananer 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.

♥ Det er bare å sløyfe mandlene i deigen og oppå kaken dersom du ønsker kake uten nøtter.

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

♥ Som tilbehør er det godt med vaniljesaus. Du finner en kjempegod oppskrift på [hjemmelaget vaniljesaus](#) her på Det søte liv, eller bruk ferdigkjøpt.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-banankake>