



Banankake med ananas

Ingredients

- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 2 store bananer (se tips)
- ♥ 4 dl hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts ekte vaniljesukker
- ♥ 1 liten boks hermetiske ananas (se tips)
- ♥ 2 ss kokosflak
- ♥ 1 ss brunt sukker



Instructions

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (gjærne med stavmikser) og rør inn. Sikt i det tørre og bland til deigen blir jevn og klumpfri, men uten å røre for mye.

Sil saften fra ananasbitene og del dem opp i mindre biter (se tips). Vend halvparten av ananasbitene inn i deigen.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen.

Fordel resten av ananasbitene på toppen av kaken og dryss deretter over kokosflak og litt brunt sukker.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 40-50 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt).

La den stekte kaken stå i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

- ♥ 1 liten boks hermetisk ananas er på 227 gram, hvor ananasen utgjør 130 gram (uten ananassaften). I denne kaken bruker du altså kun ananasbitene og ikke ananassaften.
- ♥ Det er lurt å dele ananasbitene i mindre biter. Det forhindrer at ananasbitene synker til bunns i kaken under steking.
- ♥ Bruk godt modne bananer slik at du får god banansmak på kaken.
- ♥ Kokosflak gir kult utseende på kaken. Får kjøpt blant annet i helsekostforretninger og jeg har også sett dette produktet i butikkene til Coop Mega.
- ♥ Pakk kaken godt inn i plast slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22747>