



## Bananbiter med ostekrem

### Ingredienser

50 g smør  
2 små bananer  
1 egg  
1,5 dl sukker  
2 ss melk  
2,5 dl hvetemel  
1 ts vaniljesukker  
1 ts natron  
1 ts bakepulver

### Ostekrem:

125 g kremost  
50 g smør  
200 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland i eggedosisen sammen med avkjølt smør og melk. Sikt i det tørre. Rør deigen godt sammen.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapkledde langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen (bruk mykt smør, slik at du ikke får smørklumper i glasuren). Bre ostekremen over kaken og skjær kaken opp i små



firkanter.

### **Tips**

Bruk godt modne bananer til denne kaken - da blir kaken ekstra god!

Bananbitene er fine å fryse, men la bitene stå en stund i kjøleskapet først, slik at ostekremen stivner litt. Da unngår du glasursøl.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananbiter-med-ostekrem>