



## Opp-ned banankake

### Ingredienser

Til formen: smør + strøkavring  
3 ss brunt sukker  
Banandekke: 2 store bananer  
0,5 dl hakkede hasselnøtter  
1 ss sitronsaft  
Kakedeig: 3 egg  
2 dl sukker  
2 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
150 g smør

### Fremgangsmåte

Smør en rund form (22 cm i diameter) med smør. Dekk bunnen med bakepapir. Smør deretter oppå bakepapiret og strø med strøkavring. Dryss over brunt sukker. Skjær bananene i skiver og legg i et lag i bunnen av formen. Strø over hakkede nøtter og drypp sitronsaften over (sitronen forhindrer at banene blir for brune). Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver. Vend i smeltet, avkjølt smør til slutt. Hell kakedeigen forsiktig over bananene i formen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken opp-ned på et kakefat, slik at bananene vender opp. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips). Server kaken gjerne med vispet krem eller is.



### Tips

Regn med at noen bananskiver følger med bakepapiret når du drar det av den stekte kaken. Da er det bare å forsiktig skrape de løsnede bananskivene fra bakepapiret med en kniv og legge de tilbake oppå kaken. Se også "Opp-ned eplekake", "Opp-ned nektarinkake" og "Opp-ned plommekake".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/opp-ned-banankake>