



Banankake med rømme

Ingredienser

125 g smør
3 dl sukker
2 store egg
2 modne bananer - moste
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1 dl rømme
--
2 modne bananer - i skiver



detsoteliv.no

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (gjøre raskt med stavmikser eller foodprocessor, men du kan også nøye deg med å bruke gaffel). Sikt i mel, bakepulver og vaniljesukker. Rør i rømmen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stikk bananskiver lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Banankaken holder seg myk om den oppbevares godt innpakket i plast. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Bananmuffins med rømme" og "Banankake i langpanne med rømme".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-romme>