Banankake med honning og valnøtter

Ingredienser

♥ 1 dl honning (se tips)
♥ 125 g smør
♥ 2 bananer, godt modne
♥ 2 egg
♥ 1 dl helmelk
♥ 4 dl hvetemel
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 100 g valnøtter

Pynt:
♥ 1 banan
♥ 30 g valnøtter
♥ 3 ss honning

Fremgangsmåte

Ha honning og smør i en liten kjele. Varm opp på svak varme til smøret har smeltet.

Mos bananene (bruk gjerne stavmikser). Visp inn eggene og rør deretter inn honningsmøret. Bland inn melken. Sikt hvetemelet med kanel, bakepulver og vaniljesukker og ha i. Rør forsiktig til du får en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).

Vend til slutt inn grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Del en banan på langs og legg oppå deigen som pynt. Dryss over noen grovt hakkede valnøtter. Ringle over et par skjeer honning (varm opp forsiktig så honningen blir flytende).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 - 45 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Pensle den varme, nystekte kaken med litt mer honning straks den er tatt ut av ovnen.

La kaken avkjøles i formen før den løsnes med en kniv og hvelves ut.

Serveres i gode, tykke skiver.

Tips

♥ Det er viktig for smaken på denne kaken at du bruker bananer som er veldig godt modne.

♥ Sukkeret er i sin helhet byttet ut med honning i denne oppskriften. Bruk honning av god kvalitet. Det kjennes på smaken! Jeg bruker her honning som er fast i konsistensen når den er i romtemperatur, og det gir fin konsistens på kaken. Jeg varmer honningen opp skånsomt slik at den blir flytende og lettere å røre inn i kakedeigen og pensle oppå kaken. Jeg anbefaler å ikke bruke akasiehonning (som er flytende romtemperert) i denne kaken fordi kaken da ikke blir like stabil i konsistensen.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den oppbevares kjølig og innpakket i plast. Den er også veldig fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-honning-og-valnotter