Banankake i langpanne



Ingredienser

4 egg
6 dl sukker
600 g skrelt banan (ca 4-5 store)
9 dl hvetemel
4 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker
2 ts natron
250 g smør
1,5 dl melk

Glasur:
4 dl melis
ca 3-4 ss vann
gul konditorfarge

Pynt:
100 g kokesjokolade eller sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og 3 dl sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Mos resten av sukkeret sammen med bananen (bruk food processor eller stavmikser). Bland i eggedosisen. Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i deigen vekselsvis med smørmelken. Bland deigen godt.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og

fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur. Pass på at du får passe smørekonsistens (se tips). Bre glasuren over kald kake. Smelt sjokoladen og ringle striper over kaken. Bruk baksiden på en kniv til å dra forsiktig striper på langs over kaken, slik at sjokoladen danner mønster med melisglasuren. Det går også fint å bare drysse sjokoladestrøssel over kaken i stedet. La glasuren stivne litt før du deler kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Når du lager melisglasuren må du huske på at også konditorfargen gir væske til glasuren, og at du derfor vil trenge mindre vann enn vanligvis. Begynn med å tilsett bare litt vann og så konditorfarge til glasuren blir passe gul. Spe til slutt forsiktig med LITT mer vann til du får passe tykk glasur. PS: Det er kjekt å ha litt mer melis på lur, i tilfelle glasuren plutselig blir for tynn.

Bruk godt modne bananer - det gir best smak.

Kaken er kjempefin å fryse! Se også oppskrift på "Banankake i langpanne med rømme".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-i-langpanne