Hummingbird Cake (i langpanne)



Ingredienser

♥ 4 dl hvetemel
♥ 2,5 dl sukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 2 egg
♥ 2 dl matolje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 50 g valnøtter
♥ 1 liten boks ananas i biter
♥ 1 stor banan

Glasur:
♥ 100 g kremost
♥ 60 g smør
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle. Pisk sammen egg, olje og vaniljeekstrakt og ha dette i det tørre. Rør forsiktig sammen (ikke rør for mye!). Tilsett hakkede valnøtter og hele boksen med ananas i biter (også all ananassaften). Rør om. Del bananen opp i tynne skiver og del hver skive i 4 biter. Ha bananbitene i

deigen og bland alt forsiktig sammen.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25–30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen mykt smør og en del av melisen til smørkrem. Tilsett kremost og vaniljesukker og pisk til du får en luftig osteglasur. Bre glasuren over kaken. Strø over hakkede valnøtter og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Tips til ingrediensene: 1 liten boks ananas tilsvarer 230 g hvorav 140 g ananas. 1 stor banan tilsvarer 150 g uten skall. Du kan godt bruke egg av størrelse M. Valnøttene i oppskriften kan byttes ut med pecannøtter.

"Hummingbird Cake" holder seg myk lenge i kjøleskapet og er kjempefin å fryse, også med osteglasur! La kakestykkene stå i kjøleskapet først til osteglasuren har festnet seg. Da unngår du glasursøl når du skal ha kakestykkene i fryseposer.

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

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