Banankake fra New Zealand



Ingredienser

250 g smør
225 g sukker
2 egg
3 bananer (ca. 375 g uten skall)
375 g hvetemel
2 ts bakepulver
0,75 dl melk
1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og rør i. Bland melk med vaniljeekstrakt. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Tilpass steketiden til ovnen din, og sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt. Dekk over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes at den begynner å bli for mørk på toppen før den er gejnnomstekt i midten.

Banankaken er kjempefin å fryse.

Gi kaken et lite ekstra melisdryss før hver servering, slik at den ser helt "fersk" ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-fra-new-zealand