Banankake med hasselnøtter

Ingredienser



150 g smør
3 dl sukker
2 egg
2 bananer (middels store)
4,5 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 1/4 dl kefir
75 g hasselnøtter

Glasur:
3,5 dl melis
2 ss vann

Pynt:
25 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og rør i. Sikt sammen det tørre og bland i sammen med kefir. Rør til slutt i fint hakkede hasselnøtter.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform (2 liter). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt før den hvelves ut av formen.

Rør sammen melisglasur. Fordel glasuren på toppen av kaken og la den renne litt nedover sidene. Dryss over litt hakkede hasselnøtter til pynt.

Tips

Dette er en nokså stor formkake. Pass nøye på at kakeformen du bruker rommer minst 2 liter, ellers vil kakedeigen renne ut av formen under stekingen. På bildet er det brukt en form som rommet akkurat 2 liter, og da gikk deigen litt opp over kanten av formen under stekingen, men uten å renne over.

Du kan også steke kaken i en rund kakeform (24 cm i diameter).

Banankaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-hasselnotter