Bananbiter med ostekrem

Ingredienser



50 g smør
2 små bananer
1 egg
1,5 dl sukker
2 ss melk
2,5 dl hvetemel
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
1 ts bakepulver

Ostekrem:
125 g kremost
50 g smør
200 g melis
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland i eggedosisen sammen med avkjølt smør og melk. Sikt i det tørre. Rør deigen godt sammen.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen (bruk mykt smør, slik at du ikke får smørklumper i glasuren). Bre ostekremen over kaken og skjær kaken opp i små

firkanter.

Tips

Bruk godt modne bananer til denne kaken - da blir kaken ekstra god!

Bananbitene er fine å fryse, men la bitene stå en stund i kjøleskapet først, slik at ostekremen stivner litt. Da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananbiter-med-ostekrem