Tantes banankake



Ingredienser

4 store egg
200 g sukker
250 g banan (uten skall)
150 g mykt smør
saften av 1 sitron
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
0,5 ts natron
250 g hvetemel

Glasur:
3 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Mos bananene sammen med mykt smør og sitronsaft til du får en tykk banankrem. Dette gjøres veldig lettvint dersom du har en stavmikser. Bland banankremen inn i eggedosisen. Sikt deretter i de tørre ingrediensene og bland godt (bruk en stålvisp, slik at alle klumper fjernes).

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og vann til du får en melisglasur med passe smørekonsistens. Bre glasuren over kaken i et jevnt lag. Pynt kaken eventuelt med et par jordbær til

slutt.

Tips

Bruk helst godt modne bananer når du lager banankake. Det gir best smak. 250 g tilsvarer ca 2 middels store bananer.

Kaken holder seg myk lenge dersom den pakkes inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tantes-banankake