Opp ned-banankake



Ingredienser

Til formen:
smør og strøkavring
3 ss brunt sukker

Banandekke:
2 store bananer
0,5 dl hakkede hasselnøtter
1 ss sitronsaft

Kakedeig:
3 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
150 g smør

Sjokoladeglasur:
2 ss kremfløte
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smør en rund form (22 cm i diameter) med smør. Dekk bunnen med bakepapir. Smør deretter oppå bakepapiret og strø med strøkavring. Dryss over brunt sukker.

Skjær bananene i skiver og legg i et lag i bunnen av formen. Strø over hakkede nøtter og drypp sitronsaften over (sitronen forhindrer at banene blir for brune).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver. Vend i smeltet, avkjølt smør til slutt.

Hell kakedeigen forsiktig over bananene i formen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 35 - 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken opp-ned på et kakefat, slik at bananene vender opp. Dra forsiktig av bakepapiret (se tips).

Varm opp kremfløten i en liten kjele. Tilsett opphakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte sammen med den varme fløten og rør glasuren jevn. Ha glasuren i en sprøytepose og sprøyt et gittermønster oppå kaken.

Server kaken gjerne med vispet krem eller is.

Tips

Regn med at noen bananskiver følger med bakepapiret når du drar det av den stekte kaken. Da er det bare å forsiktig skrape de løsnede bananskivene fra bakepapiret med en kniv og legge de tilbake oppå kaken.

Se også **Opp ned-eplekake**, **Opp ned-nektarinkake** og **Opp ned-plommekake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/opp-ned-banankake