# Bananiskake




### Ingredienser

Kakebunn:
150 g hasselnøtter
150 g melis
4 eggehviter

Is:
4 eggeplommer
5 ss melis
1 dl yoghurt med vaniljesmak eller med bananSmak
2 store bananer
3 dl kremfløte

Pynt:
søtede bananchips

### Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene og bland med melis. Pisk eggehvitene stive. Vend inn det tørre.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer sammen med melisen. Mos bananene og bland med yoghurten. Rør dette til en glatt masse og vend inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og

rør i.

Hell iskremblandingen over nøttebunnen i formen. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet (minst 4 timer eller over natten). Ta kaken ut av fryseren 20 min før servering. Pynt gjerne med bananchips slik som på bildet.

### Tips

"Bananiskake" smaker nydelig sammen med frisk jordbærsaus eller hakket sjokolade.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/bananiskake