Banankake med mandler og ostekrem



Ingredienser

3 egg
100 g sukker
100 g smør
2 modne bananer
0,5 dl sitronsaft
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
250 g hvetemel
50 g mandler

Ostekrem:
125 g kremost naturell
4 ss melis
2 ss sitronsaft

Pynt:
50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Mos bananene (gjøres raskt med en stavmikser, men du kan også bruke food processor eller bare en gaffel). Bland det smeltede smøret og sitronsaften i bananmosen. Ha dette i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker. Ha dette i også og rør til deigen blir klumpfri. Vend i hakkede mandler til slutt.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Avkjøl til kaken er helt kald.

Rør sammen ingrediensene og smør ostekremen på kald kake. Pynt med mandelflak.

Tips

Banankaken må avkjøles helt før den glaseres, ellers smelter ostekremen.

"Banankake med mandler og ostekrem" er holdbar om den oppbevares godt innpakket i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-mandler-og-ostekrem