Hummingbird Cake



Ingredienser

♥ 3 store egg
♥ 2 dl matolje
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 230 g hermetisk ananas (1 liten boks)
♥ 4 bananer
♥ 400 g sukker
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 420 g hvetemel
♥ 110 g pekannøtter

Ostekrem
♥ 300 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 500 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje og vaniljeekstrakt. Mos ananas (inklusive ananassaften fra boksen) og bananene (dette gjøres raskt i food processor eller med stavmikser) og bland i. Ha så i sukker, natron og kanel. Tilsett hvetemelet og rør deigen jevn og klumpfri (men ikke rør mer enn nødvendig). Bland i hakkede pekannøtter til slutt.

Ha deigen i tre former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 25-30 minutter. Avkjøl kakene i formene. Ta de ut av formene og fjern bakepapiret.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen (både kremosten og smøret bør være romtempererte).

Fordel kremen mellom kakebunnene og rundt kaken. Pynt hakkede pekannøtter.

Tips

♥ Pass på at du bruker nøytral olje (solsikkeolje eller rapsolje). Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

♥ "Hummingbird Cake" er en holdbar kake. Oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hummingbird-cake