Banankake fra Magnolia Bakery

Ingredienser



175 ml matolje (se tips)
300 g sukker
3 store egg
1,5 ts vaniljeessens
3 modne bananer (se tips)
2 dl rømme
3/4 ts salt
3/4 ts kanel
1,5 ts natron
375 g hvetemel
75 g kokos
150 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Start med å riste pecannøtter ved å ha dem på en stekeplate i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl og hakk dem grovt.

Pisk sammen olje og sukker. Tilsett eggene og vaniljeessens og pisk videre. Rør så i most banan og rømme. Sikt mel sammen med salt, kanel og natron. Bland dette i og rør til en jevn deig. Til slutt tilsettes kokos og grovt hakkede pecannøtter.

Ha deigen i en smurt og strødd stor formkakeform (ca 2,5 liter). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 60-70 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves over på et kakefat.

Tips

Husk å bruke matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Oppskriften angir 3 dl most banan og jeg fant ut at det tilsvarer ca 3 middels store bananer. Godt modne bananer gir best smak på kaken. Det går raskt å mose banan med stavmikser.

Oppskriften er beregnet på stor formkakeform. Jeg brukte silikonform som rommer ca 2,5 dl. Formen skal være ca 2/3 full med deig. Har du ikke stor form, kan du fordele deigen på to mindre former. Du kan da korte ned steketiden noe.

Denne kaken holder seg myk i mange dager om den pakkes godt inn i plast. Også kjempefin å fryse!

Andre oppskrifter fra "Magnolia Bakery" er som sagt "Magnolia Vanilla Cupcakes" og "Magnolia Chocolate Cupcakes". Se dessuten "Magnolia Apple Cake", "Magnolia Red Velvet Cake", "Devil's Food Cake" og "Banana Cake with White Chocolate Icing". Alt hentet fra boken "More from Magnolia" (2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-fra-magnolia-bakery