Banankake med kokos og marengs



Ingredienser

Banankake med kokos:
200 g smør
250 g sukker
4 eggeplommer
2 ts bakepulver
200 g hvetemel
2 dl kokos
2 dl melk
2 modne bananer

Kokosmarengs:
4 eggehviter
200 g sukker
2 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene, en om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ha så i kokos, melk og moste bananer (jeg moser bananene raskt med stavmikser).

Fordel deigen jevnt utover i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30 min, til overflaten kjennes fast.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett halvparten av sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Vend i resten av sukkeret og kokosen. Bre kokosmarengsen over den

halvstekte kaken. Stek kaken videre, men nå midt i ovnen, ved 175°C i ca 30 min til, eller til marengsen er gylden på overflaten.

La kaken avkjøles i langpannen før den skjæres opp i firkanter.

Tips

Det er viktig at du bruker søte og godt modne bananer i denne kaken, for det gir kaken best smak.

Løft kakestykkene ut av langpannen så marengsen på toppen av kaken ikke går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-kokos-og-marengs