Banankake med bær



Ingredienser

♥ 3 godt modne bananer
♥ 50 g smør
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 4 dl hvetemel
- -
♥ 1 dl blåbær
♥ 1 dl jordbær i biter

Pynt:
♥ 25 g valnøtter
♥ 2 ss gresskarkjerner
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Mos bananene med en stavmikser. Smelt smøret og bland dette i bananmosen. Tilsett sukker og sammenvispet egg. Ha så i vaniljeekstrakt, natron og revet sitronskall. Bland til slutt i hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet (ellers blir deigen seig). Vend til slutt i friske blåbær og jordbær oppdelt i biter.

Ha deigen i en smurt brødform (1 liter) som har bakepapir i bunnen.

Fordel grovt hakkede valnøtter og gresskarkjerner over toppen av kaken og dryss deretter over sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time (se tips). Avkjøl kaken i formen i noen minutter før du forsiktig hvelver den ut og fjerner bakepapiret.

La kaken avkjøles før du skjærer den i tykke skiver.

Tips

♥ Merk at denne deigen bare skal røres lett sammen. Ikke bruk mikser og ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet. Da får du en luftig og myk kake!

♥ Husk å dele jordbærene i mindre biter, ellers vil de bare synke til bunns i kaken under stekingen.

♥ Tilpasse steketiden. Sjekk med kakenål at den er helt gjennomstekt i midten. Dekk eventuelt over kake med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å hindre at kaken blir for mørk på toppen.

♥ Bananka kan fryses og holder seg myk i mange dager om den oppbevares innpakket i plast, men jeg synes den smaker aller best samme dag den er laget.

♥ For en annen variant av sommerlig banankake, se oppskrift på **Banankake med sjokolade og bringebær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-baer