Banankake med Nutella- og kaffekrem



Ingredienser

Banankake:
♥ 125 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 store egg
♥ 4 modne bananer (se tips)
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 dl rømme

Dynking:
♥ 0,5 dl sterk kaffe

Nutella- og kaffekrem:
♥ 250 g smør
♥ 200 g melis
♥ 200 g Nutella (se tips)
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss sterk kaffe

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (gjøre raskt med stavmikser eller foodprocessor, men du kan også nøye deg med å bruke gaffel). Sikt i mel, bakepulver og vaniljesukker. Rør i rømmen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret og del kaken i to kakebunner.

Dynk kakebunnene godt med varm, sterk kaffe.

Til sjokoladekremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med de øvrige ingrediensene til en luftig sjokoladekrem.

Fyll kaken med halvparten av sjokoladekremen og fordel resten av kremen rundt og oppå kaken.

Pynt kaken med kakestrøssel eller annen pynt du liker.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på 4 middels store bananer. Bruk helst bananer som er godt modne, så får frem den søte, gode banansmaken på kaken.

♥ Nutella er en sjokolade- og hasselnøttpålegg som er nydelig å bake med. Du kan alternativt bruke norsk Nugatti, men siden konsistensen på Nugatti er litt tykkere, må du kanskje tilsette litt ekstra kaffe eller melk for å få passe smørekonsistens på sjokoladekremen.

♥ Bytt ut kaffe med melk hvis du ikke vil ha kaffesmak på kaken.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert, så sjokoladekremen er helt myk. Kaken er fin å fryse både med og uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-nutella-og-kaffekrem