Banankake med frukt



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 4 godt modne bananer
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 300 g hvetemel

Fyll:
♥ 3-4 ferske aprikoser
♥ 3-4 ferske, røde plommer

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og vend bananmosen inn i smørkremen.

Sikt hvetemelet sammen med vaniljesukker og bakepulver og bland dette inn i deigen. Rør for hånd til deigen blir fin og klumpfri.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Del aprikos og plommer i båter og stikk båtene ned i deigen (på samme måte som når du lager eplekake).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-45 minutter. Kaken skal være gyllen på overflaten og helt gjennomstekt, så sjekk med kakenål (se tips).

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Sikt over melis og del kaken i passe store firkanter.

Server kaken gjerne sammen med pisket krem.

Tips

♥ Fruktbitene kommer til å synke noe ned i deigen under stekingen, så vær forberedt på det. For å unngå at de synker helt til bunns er det lurt å ikke lage aprikos- og plommebåtene alt for store.

♥ Det er viktig at kaken blir helt gjennomstekt. Ferske aprikoser og plommer avgir en del fruktsaft under stekingen som gjør kaken bløtere, så derfor trenger kaken litt lenger steketid enn det som er vanlig for eksempel med en eplekake. Stikk i kaken med kakenål, og pass da på at du stikker ned i kakedeig og ikke inn i en bløt fruktbit, som kan få deg til å tro at kaken fortsatt er ustekt selv om den er ferdig.

♥ Kakestykkene kan fryses, men kan bli litt ekstra bløt da, så jeg foretrekker denne kaken nokså nystekt.

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

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