Banankake med valnøtter og karamell



Ingredienser

Banankake:
♥ 200 g smør
♥ 175 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 4 bananer
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 100 g valnøtter

Karamell:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g brunt sukker
♥ 170 g lys sirup
♥ 50 g smør

Pynt:
♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Banankake:
Pisk smør og brunt sukker sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og bland i sammen med vaniljeekstrakt. Sikt mel og bakepulver og rør inn i deigen. Grovhakk valnøttene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter, til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Karamell:
Ha alle ingrediensene til karamellen i en kjele. Varm opp under omrøring og la blandingen småkoke i 25-30 minutter. Det er viktig at du rører hele tiden slik at karamellen ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Avkjøl karamellen til den er lunken og hell den deretter over banankaken i formen. Dryss over hakkede valnøtter.

Sett kaken kjølig til karamellen har stivnet og del kaken deretter i firkanter.

Tips

♥ Merk at karamellen vil bli tykkere i konsistensen av å stå i kjøleskapet. Det er derfor viktig at du ikke tar banankaken ut av formen før du heller over karamellglasuren, for ellers vil karamellen bare renne utover kaken. La kaken stå i kjøleskapet til karamellglasuren er tykk nok til at den ikke renner når du skjærer kaken i firkanter.

♥ Kaken er fin å fryse både med og uten karamellglasur!

♥ Ønsker du en nøttefri kake, er det bare å sløyfe valnøttene i oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-valnotter-og-karamell