Bananasplittkake i langpanne



Ingredienser

Vaniljekake:
♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 dl melk

Bananmos:
♥ 2 bananer

Kremostfyll:
♥ 300 g kremost
♥ 2 dl melis

Bananfyll:
♥ 2 bananer

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker

Pynt:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 1 banan
♥ 1 dobbel Daim

Fremgangsmåte

Vaniljekake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og vend inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis med melken. Ikke rør mer enn nødvendig for at deigen skal bli jevn og klumpfri.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20-25 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Løft kaken deretter ut av langpannen, fjern bakepapiret og sett kaken på et avlangt kakefat.

Fyll og pynt:
Mos 2 bananer med en gaffel og fordel bananmosen over kakebunnen.

Pisk kremosten sammen med melis og bre ostekremen over bananmosen. Det gjør ikke noe om bananmosen blander seg litt med ostekremen.

Legg bananskiver oppå kremostfyllet.

Pisk kremfløten med vaniljesukker til en luftig krem. Bre fløtekremen over bananskivene.

Pynt toppen av kaken med masse jordbærskiver, noen bananskiver og strø over grovt hakket Daim til slutt.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Vaniljekaken kan gjerne lages dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr over natten. Vaniljekaken kan også fryses.

♥ Kaken bør spises samme dag den dekkes med krem, banan og jordbær, og helst bør kaken pyntes nokså rett før servering slik at bananskivene ser lyse, fine og delikate ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananasplittkake-i-langpanne