Banankake med mokkakrem og valnøtter



Ingredienser

Banankakebunner:
♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss sterk kaffe
♥ 2 ts kanel
♥ 3 modne bananer
♥ 1 dl rømme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel
♥ 150 g valnøtter (kan sløyfes)

Mokkakrem:
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sterk kaffe
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Banankakebunner:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Bland inn vaniljeekstrakt, kaffe og kanel. Mos bananene (jeg bruker en stavmikser til dette) og bland bananmosen

og rømmen inn i deigen. På dette stadiet kan det hende at deigen skiller seg litt, men ikke vær bekymret, for dette ordner seg igjen når du blander inn hvetemelet.

Sikt bakepulver og natron sammen med hvetemelet og vend inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet og klumpfri. Til slutt vender du inn grovt hakkede valnøtter.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. La kakebunnene bli helt avkjølte i formene før du tar dem ut og fjerner bakepapiret.

Mokkakrem:
Smelt smøret i en kjele sammen med kaffen. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Tilsett nå melisen og rør godt, helt til alle melisklumper er fjernet. Avkjøl kremen til den har passe tykk smørekonsisten.

Montering:
Legg den ene banankakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av mokkakremen. Legg på den andre banankakebunnen og dekk hele kaken med resten av mokkakremen.

Tips

♥ Bruk skikkelig søte og modne bananer for å få god smak på kaken. Jeg brukte middels store bananer.

♥ Jeg brukte seterrømme, men lettrømme eller crème fraîche kan også brukes.

♥ Du bør røre minst mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet for å unngå tunge kakebunner.

♥ Vær nøye på at kakebunnene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen (sjekk med kakenål og forleng steketiden dersom det henger igjen kakedeig på kakenålen).

♥ Ønsker du en nøttefri kake, er det bare å droppe valnøttene.

♥ Denne kaken er super å fryse, også med mokkakremen.

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

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