Banankake med plommer



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 egg
♥ 3 middels store bananer (se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver

Topping:
♥ 4 plommer
♥ 1 ts kanel
♥ 2 ss perlesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker godt sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig smørkrem. Mos bananene (se tips) og vend bananmosen inn i deigen.

Sikt hvetemelet sammen med vaniljesukker og bakepulver og vend dette inn i deigen for hånd (se tips).

Fordel deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Rens plommene og skjær dem i skiver. Legg skivene på toppen av kaken. Dryss over kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Server kaken lunken, gjerne med melisdryss og vaniljeis som tilbehør.

Tips

♥ Bruk skikkelig modne bananer for god smak på kaken.

♥ Jeg bruker stavmikser til å mose bananene, men det går også fint å mose bananene enkelt med en gaffel.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig.

♥ Kaken smaker aller best nystekt. Oppbevar rester innpakket i plast. Kaken kan fryses.

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

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