Banankake med karamellglasur

Ingredienser



Banankake:
♥ 3 egg
♥ 200 g sukker
♥ 5 modne bananer (se tips)
♥ 150 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 100 g kokesjokolade

Karamellglasur:
♥ 100 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 0,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Banankake:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene med stavmikser til en jevn mos (se tips). Smelt smøret. Bland både bananmosen og smøret inn i eggedosisen. Sikt hvetemel sammen med bakepulver, natron og krydder. Vend dette inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevnt blandet, se tips). Hakk sjokoladen grovt og vend sjokoladebitene inn i deigen.

Smør en brødform som rommer 1,5 - 2 liter og kle den med bakepapir. Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Karamellglasur:
Ha smør, brunt sukker og kremfløte i en kjele. Varm opp til smøret smelter og sukkeret løser seg opp. La karamellglasuren småkoke i et par minutter.

Prikk den nystekte kaken (mens den fortsatt er i formen) med en gaffel slik at det blir mange hull i kaken. Hell over den varme karamellglasuren, litt og litt. La glasuren trekke inn i kaken før du heller over resten.

Sett kaken i kjøleskapet og la den stå der over natten. Da vil glasuren ha trukket godt inn i kaken og stivner på toppen.

Løsne kaken fra formen med en kniv og hvelv kaken ut av formen. Serveres i deilige, tykke skiver.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker godt modne bananer for at det skal bli skikkelig god smak på kaken. Bruk 5 stk bananer av medium størrelse. Hvis bananene er store, holder det med 4 stk.

♥ Jeg pleier å mose bananene med stavmikser. Har du ikke det, kan du bruke food processor eller bare mose banene med en gaffel.

♥ Det er viktig at du ikke rører mer i deigen enn nødvendig for å få den godt blandet og klumpfri. Dette for å unngå tung og seig kake. Jeg bruker elektrisk mikser til å piske eggedosisen, men blander for hånd med en slikkepott når jeg vender inn det tørre.

♥ Karamellglasuren blir tynn i konsistensen, så kaken må forbli i formen når du heller den over kaken. Etter en natt i kjøleskapet har glasuren trukket inn i kaken, og så legger det seg et deilig lag oppå kaken.

♥ Banankaken holder seg saftig i flere dager bare den pakkes inn i plast. Den er også fin å fryse!

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

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