Banankake med Daim

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl melis
♥ 2 egg
♥ 3 bananer, godt modne
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 100 g Daimstrøssel (se tips)

Pynt:
♥ 1 dobbel Daim (56 gram)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og melis til en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og rør bananmosen inn i smørkremen.

Sikt hvetemel, bakepulver og kanel og bland inn. Rør forsiktig til du får en jevn og klumpfri deig (bruk gjerne ballongvisp).

Vend til slutt inn Daimstrøssel.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (som rommer 1 liter) med bakepapir i bunnen.

Hakk Daimsjokoladen grovt og dryss på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40–45 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen før den løsnes med en kniv og hvelves ut. Dryss over melis før servering.

Tips

♥ Det er viktig for smaken på denne kaken at du bruker bananer som er veldig godt modne.

♥ Jeg bruker Daimstrøssel i kakerøren fordi Daimstrøssel fordeler seg jevnt og fint i kakerøren (hakket Daim har en tendens til å synke til bunns i kaken under stekingen). På toppen av kaken har jeg imidlertid drysset grovt hakket Daim, men du kan bruke Daimstrøssel på toppen av kaken også.

♥ Følg litt med på steketiden for den vil variere litt med type form og type ovn. Kaken må være gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, ellers kommer den til å synke sammen. Sjekk dette med en kakenål på slutten av steketiden. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen før den er gjennomstekt, kan du legge et stykke aluminiumsfolie eller bakepapir løst over kaken.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den oppbevares kjølig og innpakket i plast. Den er også veldig fin å fryse.

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

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