# Banankake i langpanne med ostekrem




**Ingredienser**

Banankake i langpanne:
♥ 4 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 600 g skrelt banan (ca 4–5 store)
♥ 9 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 2 ts natron
♥ 250 g smør
♥ 1,5 dl melk

Ostekrem:
♥ 400 g kremost
♥ 300 g smør
♥ 1 ss vaniljepasta eller vaniljeekstrakt
♥ 500 g melis

**Fremgangsmåte**

*Banankake i langpanne:*
Pisk egg og sukker til eggedosis.

Mos bananene (bruk food processor eller stavmikser). Bland bananmosen med eggedosisen.

Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Bland deigen godt, men ikke rør mer enn nødvendig (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

*Ostekrem:*
Til ostekremen piskes romtemperert kremost og smør luftig med vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt) og melis.

Bre ostekremen over den avkjølte kaken. Alternativt kan du ha ostekremen i en kakesprøyte og sprøyte ostekremen ut i rosetter oppå kaken.

Skjær kaken i firkanter.

**Tips**

♥ Bruk godt modne bananer - det gir best smak.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, for det gir luftig og myk kake. Jeg foretrekker å røre for hånd med en ballongvisp. Stopp å røre i deigen straks du ser at den er klumpfri.

♥ Det er skikkelig mye ostekrem på denne kaken. □□Du kan bare halvere mengden ingredienser til ostekremen dersom du ønsker et tynnere lag ostekrem.

♥ Kaken kan fryses både med og uten ostekrem, men den er jo mer klissete med ostekrem så da lønner det seg å ha kakestykkene i en boks.

♥ Se også **Bananbiter med ostekrem** og **Helt Bananas Banankake** som lages i liten langpanne. Andre banankaker med ostekrem er **Banankake med mandler og ostekrem** og **Bananmuffins med hasselnøtter og ostekrem**.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-ostekrem