Rabarbra- og banankake

Ingredienser



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

Topping:
♥ 300 g rabarbra
♥ 50 g mandler
♥ 2 ss brunt sukker

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 bland dette raskt inn i deigen (se tips).

Vend til slutt inn grovt hakkede mandler.

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

Rens rabarbra og skjær i mindre skiver eller biter. Fordel rabarbrabitene på toppen av kaken.

Dryss over grovt hakkede mandler og brunt sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den flyttes over på et fat. Server kaken lunken, gjerne med vaniljesaus.

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.

♥ Det er bare å sløyfe mandlene i deigen og oppå kaken dersom du ønsker kake uten nøtter.

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

♥ Som tilbehør er det godt med vaniljesaus. Du finner en kjempegod oppskrift på **hjemmelaget vaniljesaus** her på Det søte liv, eller bruk ferdigkjøpt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-banankake