



## Bananiskake

### Ingredienser

Kakebunn:

150 g hasselnøtter

150 g melis

4 eggehviter

Is:

4 eggeplommer

5 ss melis

1 dl yoghurt med vaniljesmak eller med  
banansmak

2 store bananer

3 dl kremfløte

Pynt:

søtede bananchips

### Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene og bland med melis. Pisk eggehvitene stive. Vend inn det tørre.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer sammen med melisen. Mos bananene og bland med yoghurten. Rør dette til en glatt masse og vend inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og



rør i.

Hell iskremblandingen over nøttebunnen i formen. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet (minst 4 timer eller over natten). Ta kaken ut av fryseren 20 min før servering. Pynt gjerne med bananchips slik som på bildet.

### **Tips**

"Bananiskake" smaker nydelig sammen med frisk jordbærsaus eller hakket sjokolade.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananiskake>