



Banankake med rømme

Ingredienser

- 125 g smør
- 3 dl sukker
- 2 store egg
- 2 modne bananer - moste
- 1 ts vaniljesukker
- 2 ts bakepulver
- 4,5 dl hvetemel
- 1 dl rømme
-
- 2 modne bananer - i skiver



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (gjøre raskt med stavmikser eller foodprocessor, men du kan også nøye deg med å bruke gaffel). Sikt i mel, bakepulver og vaniljesukker. Rør i rømmen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stikk bananskiver lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Banankaken holder seg myk om den oppbevares godt innpakket i plast. Den er dessuten kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Bananmuffins med rømme" og "Banankake i langpanne med rømme".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/banankake-med-romme>