



ANTAL: 12-15 PERSONER

BANANKAGE MED KARAMEL

INGREDIENSER

Banankage

3 modne bananer
200 g sukker
4 æg
2 tsk vaniljesukker
150 g hvedemel
1 tsk bagepulver
125 g smør

Karamelfrosting

80 g sukker
1 spsk sirup
1 spsk vand
1,5 dl piskefløde
150 g mælkechokolade
150 g blødt smør

Pynt

50 g tørrede bananchips

Banankage

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Mos dine bananer og stil til side. Pisk sukker, æg og vaniljesukker til en lys og luftig masse. Rør hvedemel og bagepulver sammen og sigt det ned i massen. Vend det forsigtigt sammen. Smelt herefter smør og tilsæt til banan- og melblandingen. Fordel dejen i en firkantet form på 15 x 20 cm. og bag den i 18-20 minutter.

Karamelfrosting

Sukker, sirup og vand bringes i kog og koges ind til en mørk karamel. Kog fløde op i en anden gryde. Hæld den varme fløde over i karamellen - men pas på, for det vil boble. Hak den valgte chokolade, og rør den sammen med karamellen. Pisk din karamelfrosting, og tilsæt det bløde smør lidt efter lidt. Pisk, indtil du har en ensartet masse. Fordel den på toppen af din afkølede banankage, og kom de tørrede bananchips på toppen af kagen.

Opskriften på årets Huskekage er udviklet og doneret af Liv og Simone. Liv er kendt fra TV som vinder af Den Store Bagedyst og sammen har de udviklet deres kreative livsstils-univers "Kagetid".