

BANANKAGE MED NUTELLA

Den her svampede banankage har den lækreste creme med Nutella og Philadelphia ovenpå. Den smager mega godt, og så ser den ekstra flot ud, hvis man sprøjter cremen ud som små blomster.

Til

Banankage

- 4 æg
- 250 g sukker
- 100 g smør
- 4 bananer
- 2 tsk vaniljEEKstrakt
- 200 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 100 g mørk chokolade

Creme

- 150 g smør (stuetemperatur)
- 200 g flormelis
- 150 g Philadelphia (naturel)
- 200 g Nutella

Pisk æg og sukker til en luftig masse. Smelt smørret, og lad det køle en smule af. Vend det i æggemassen.

Mos bananerne med en gaffel eller stavblender, og bland det i sammen med vaniljEEKstrakten.

Si mel og bagepulver i, og vend det forsigtigt i, så luften ikke bankes ud. Hak den mørke chokolade, og bland det i dejen.

Smør en springform med lidt fedtstof, og hæld dejen heri - min form var 22 cm. Bag banankagen i ca. 30-35 minutter ved 170 grader. Lad kagen køle helt af, inden cremen kommes på, så den ikke smelter.

Pisk det bløde smør luftigt, og pisk så lidt flormelis i ad gangen. Pisk til sidst

Philadelphia og Nutella i.

Kom cremen i en sprøjtepose med en stjernetylle, og sprøjt små blomster ud over hele kagen – cremen kan også sagtens bare smøres ud over kagen i et tykt lag.

Spis med det samme eller opbevar på køl.

