

# BANOFFEE KAGE

Banoffee kagen er en chokoladecake med banan og karamel, som oprindeligt stammer fra England - den såkaldte "Banoffee pie".

"Banoffee" er en sammentrækning af ordene "banana" og "toffee", som sammen med chokolade udgør en fantastisk smagsoplevelse. Denne kagedrøm med lækker kold flødeskum må du simpelthen prøve. Et hit der er kommet for at blive!

Til

- 130 g smør
- 2 æg
- 2 dl sukker
- $\frac{1}{2}$  tsk vaniljesukker
- $1 \frac{1}{2}$  spsk kaffe (kold)
- $1 \frac{1}{2}$  dl hvedemel
- $\frac{1}{2}$  dl kakaopulver
- 1 tsk bagepulver
- $1 \frac{1}{2}$  bananer
- 1 ds kondenseret mælk (ca 400 gram)
- 1 spsk kakaopulver

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk æg og sukker luftigt. Tilsæt kaffe, bagepulver, vanillesukker og kakao og rør det godt sammen.

Sigt melet i lidt efter lidt under omrøring. Smelt smørret og pisk det ned i dejmassen. Beklæd en kageform (ca. 24 cm i diameter) med bagepapir. Hæld dejen i formen og bag kagen i midten af ovnen i 20 minutter. Kagen skal være lidt løs i konsistensen når den tages ud af ovnen, da den i fast tilstand kan blive hård når den køler af.

Skær bananerne og fordel skiverne jævnt over den afkølede kage.

Kog den kondenserede mælk i en tykbundet gryde og lad det koge under opvarmning til mælken får en svagt lysebrun farve. Det må ikke koge for længe for så bliver konsistensen

for hård. Kom 1 spsk kakao i mælken og hæld den over bananerne. Fordel jævnt over kagen.

Stil banoffee kagen i køleskab til den er stivnet. Server med flødeskum.

