

SVAMPET BANANKAGE MED KARAMEL

Super dejlig og ekstra svampet banankage med lækker karamel på toppen samt en skøn smag af vanilje. De karameliserede bananer på toppen af kagen giver et virkelig fint mønster.



Til

- 1 banan

Karamel

- 40 g smør
- 40 g brun farin
- 3 spsk naturel yoghurt

Banankage

- 100 g smør (stuetemperatur)
- 100 g sukker
- 1 banan
- 1 æg
- 50 g naturel yoghurt
- ½ tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 150 g mel

Tænd ovnen på 180 grader.

Dæk bunden af en springform (17 cm) med bagepapir. Skær banan i skiver, og læg dem i et pænt mønster i springformen.

Karamel:

Smelt smør og sukker i en gryde. Vend yoghurten i med en dejskraber, når det er smeltet. Hæld karamellen over bananerne i springformen.

Dej:

Skær smørret i terninger, og kom det op i en skål. Tilsæt sukker, og rør det godt sammen. Mos banan, og tilsæt det. Bland det godt sammen. Tilsæt æg, yoghurt, bagepulver, vaniljesukker og mel, og rør, til kagedejen er jævn.

Hæld kagedejen over i springformen, og brug en dejskraber eller lignende til at fordele dejen, så bananerne og karamellen er så godt dækket som muligt.

Bag banankagen i 30-40 minutter, og tjek med en strikkepind eller lignende, om kagen er færdigbagt.

Lad kagen køle af i mindst 15 minutter, før den vendes ud. Løsn den med en tynd kniv langs kanten af springformen. Brug et kagefad eller en tallerken, læg den ovenpå formen, og vend den rundt, så bunden er foroven nu. Fjern formen, og så er banankagen klar til servering.