

UPSIDE DOWN BANANKAGE

Lad kagen køle lidt af, og vend den så ud med bunden i vejret på et fad. Servér lun.

Vildt lækker upside down banankage, hvor den svampede kage bages oven på en sød sukkermasse og hele bananer, der bliver til toppen, når kagen vendes ud på et fad.

Til

Karamel

- 140 g brun farin
- 50 g smør
- 3 bananer

Banankage

- 120 g smør
- 100 g marcipan
- 3 æg
- 140 g sukker
- 200 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 knsp salt
- 2 bananer

Karamel:

Smelt sukker og smør i en gryde, til det er en ensartet masse. Smør en form på 23x23 cm, og hæld sukkermassen heri. Skær bananerne i aflange skiver, og placér dem i formen.

Banankage:

Tænd ovnen på 180 grader. Smelt smør, og lad det køle af. Riv marcipan på et rivejern, og stil det til side.

Pisk æg og sukker til en luftig masse i en skål. Rør smeltet smør og marcipan i. Bland mel, bagepulver, vaniljesukker og salt, si det i skålen, og vend det forsigtigt i æggemassen.

Mos bananerne med en gaffel, og vend dem i dejen. Hæld dejen oven på sukkermassen og bananerne i formen, og bag kagen i ca. 25 minutter.

