

Ylellinen banaanikakku

Makea banaanikakku on kakun ja piirakan välimuoto.

14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Pohja:

2,25 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl sokeria
suolaa ripaus
1 kpl kananmunan keltuainen
1 rkl maitoa
75 g voita
50 g Dr. Oetker Mantelijauhetta

Täyte:

4 - 5 kpl banaania
1 - 2 rkl sitruunamehua
2 kpl kananmunaa
1 rkl kuumaa vettä
0,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl perunajauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelilastuja (50 g)

- 1 Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää sokeri, suola, kananmunan keltuainen ja maito. Lisää lopuksi mantelijauhe ja voi. Vaivaa taikinaksi. Anna seistä jääkaapissa noin 30 minuuttia.
- 2 Painele taikina voideltuun ja jauhotettuun irtopohjavuokaan (noin 26 cm). Pistele pohjaa haarukalla. Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia. Laske uunin lämpötila 180 asteeseen.
- 3 Kuori ja viipaloi banaanit. Sekoita ne sitruunamehuun ja 1 rkl sokeria. Levitä banaaniviipaleet torttupohjalle.
- 4 Erottele keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset ja kuuma vesi. Lisää pienissä erissä vähän yli puolet sokerista ja vaniljasokeri seokseen koko ajan vatkaton. Vatkaa kunnes massa on kermaista.
- 5 Vatkaa valkuaiset ja loput sokerista kiiltäväksi massaksi. Sekoita keltuaismassa valkuaismassan joukkoon. Kääntelee joukkoon varovasti vehnä- ja perunajauhot. Levitä seos banaanien päälle ja ripottele täyteen päälle mantelilastuja. Paista uunissa noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä hieman ennen tarjoilua.