



Banaanikeikuskakku

Aineet: Taikina:
75 g voita tai margariinia
1 1/2-1 2/3 dl fariini- tai hienoasokeria
2 munaa
1 keskikokoinen banaani
2 rkl ranskankermaa
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1 1/2 tl vaniljasokeria
1-2 tl kanelia tai inkivääriä
1 tl leivinjauhetta
Pinnalle:
vajaa 1 dl fariinisokeria
50 g voita tai margariinia
2-3 banaania

Valmistus: Sipaise tasapohjaisen kakkuvuoan (halkaisija 22-25 cm) reunat rasvalla. Sekoita pehmeä rasva ja fariinisokeri ja levitä seos kakkuvuoan pohjalle ja alareunaan. Viipaloi banaanit seoksen päälle. Vaahdota taikinan rasva ja sokeri, lisää huoneenlämpöiset munat yksitellen taikinaan koko ajan vatkatun. · Sosenna banaani ja sekoita ranskankerma sen joukkoon.
Sekoita leivinjauhe ja mausteet jauhoihin. Lisää kumpikin seos taikinaan ja sekoita tasaiseksi. Levitä taikina banaaniviipaleiden päälle. Paista 175 asteessa 45-50 min. Anna kakun jäähtyä 5-10 minuuttia ennen kumoamista. Kopauta pohjaa niin kakku irtaana kauniisti. Kakku maistuu herkullisimmalta haaleana esim. jäätelön tai vaahdotetun ranskankerman kera.