

BANANENCAKE

Land: Caribisch

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 Bananencake (14-16 personen)

Bereidingstijd: 30 min. + 40 min. oventijd + afkoelen

INGREDIËNTEN VOOR 1 BANANENCAKE (14-16 PERSONEN)

- 500 gram bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl baksoda
- 1 tl kaneel
- 1 tl pimentpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- 250 gram lichte basterdsuiker
- 300 gram roomboter
- 4 eieren
- 750 gram bananen (overrijp, gewicht zonder schil)
- 150 ml karnemelk
- 1 tl vanille extract
- 150 gram pecannoten (+ extra ter decoratie)

Voor de frosting

- 250 gram poedersuiker
- 100 gram roomboter
- 250 gram roomkaas
- 80 gram geraspte kokos

Extra nodig

- Springvorm met een diameter van 26 cm (liefst 2)
- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de springvorm(en) met bakpapier en vet de randen in met boter of olie.

Meng de bloem met het bakpoeder, baksoda, kaneel, piment, gember en een snufje zout.

Prak de bananen fijn met een vork. Klop in een grote kom de boter (kamertemperatuur!) en de

basterdsuiker met een mixer luchtig. Voeg een voor een de eieren toe terwijl je blijft mixen. Voeg dan ook de geprakte banaan, karnemelk en vanille extract toe. Spatel hier het bloemmengsel beetje bij beetje doorheen. Hak de pecannoten grof en roer ook door het beslag.

Verdeel het cakebeslag over 2 springvormen en strijk glad. Als je (net als ik) maar 1 springvorm van 26 cm hebt, dan kun je ook in 2 ladingen bakken. Doe dan de helft van het beslag in de springvorm en bak later de andere helft in dezelfde springvorm. Bak de cakes 30-40 minuten in de oven, tot een cocktailprikker er schoon uitkomt. Laat de cakes in de vorm een beetje afkoelen en stort ze dan voorzichtig op een rooster. Laat helemaal afkoelen.

Terwijl de cakes in de oven staan, maak je de frosting. Rooster de kokos in een koekenpannetje tot het lichtbruin verkleurt. Haal dan gelijk van het vuur. Klop met de mixer de poedersuiker en de boter (kamertemperatuur) luchtig. Klop de roomkaas erdoor tot je een dikke, gladde crème hebt. Klop niet te lang, want dan wordt de crème juist weer dunner. Spatel de kokosrasp erdoor. Zet 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

Snijd eventueel een stukje van de bovenkant van de cakes af als ze erg bol geworden zijn. Zo krijg je straks een rechte en strakke taart. Smeer beide cakes aan de bovenkant royaal in met de frosting en stapel de cakes op elkaar. Decoreer de bovenkant van de taart met pecannoten.

Bewaar de bananecake maximaal 3 dagen in de koelkast (goed afsluiten). Laat de cake voor het serveren eerst even op kamertemperatuur komen.

TIPS

- Liever een kleinere taart? Je kunt de hoeveelheden halveren en dan een springvorm met een diameter van 20 cm gebruiken. De taart is dan genoeg voor 7-8 personen.