



Banan lagkage på nøddebund

Hasselnøddebunde

150 gram
hasselnøddemel
125 gram flormelis
150 gram æggehvinder
45 gram sukker

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 170 grader
2. Kom hasselnøddemel i en skål og sigt flormelis i og bland grundigt.
3. Pisk æggehvinder stive med sukkeret
4. Vend de tørre ingredienser i de piskede æggehvinder og kom dejen i en sprøjtepose med rund tylle:
5. Tegn to ringe á 19 cm. i diameter på bagepapir og fyld cirklerne med spiraler med sprøjteposen så du har to bunde.
6. Bag bundene i ca. 25 min. og afkøles

Stegte bananer

400 gram skrællede
bananer skåret i ½ cm
skiver
25 gram citronsaft
30 gram smør
20 gram smør

Fremgangsmåde 1.

1. Kom bananskiver i en skål og vend dem i citronsaft.
2. Smelt smørret på en varm pande og steg dem let, indtil de får lidt farve.
3. Drys sukker på og læg dem på bagepapir og afkøl

Bananmousse

600 gram bananpuré
4½ blad husblas –
opblødt og knuget
60 gram citronsaft
125 gram sukker
25 gram vand
75 gram æggehvinder
4½ dl. Piskefløde

Fremgangsmåde

1. Purer bananerne med en stavblender
2. Opblød husblas i rigeligt vand i ca. 5 min og smelt det i vandbad, imens lunes citronsaften.
3. Pisk husblasen i citronsaften (de skal have samme temperatur) og pisk til sidst det i bananpureen.
4. Bring vand og sukker i kog det til en sirup
5. Pisk æggehvinder skummende og tilsæt den varme sirup under kraftig piskning. Pisk til du får en kold marengs.
6. Pisk fløden til flødeskum
7. Vend først marengsen i bananpureen og så flødeskum.

Kagen lægges i lag.

1. Brug en kagering eller en springform på 24 cm. I diameter. Læg bagepapir i bunden af springformen og spænd. Siden fores med bagefolie
2. Læg en nøddebund og dæk med stegte bananer.
3. hæld halvdelen af moussen over
4. Læg den anden nøddebund i og dæk med resten af moussen. Glat efter med en paletkniv.
5. Stil kagen på køl i mindst 2 timer inden servering

Velbekomme.