

Banankage med Cream Cheese Frosting

Til selve kagen skal du bruge:

Springform på 24 cm

3 bananer

150 g blødt smør

250 g sukker

3 æg

300 g hvedemel

1,5 tsk bagepulver

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 175 grader. Smør formen.

Mos bananerne. Rør smør og sukker skummende.

Rør æggene i et ad gangen. Bland mel og bagepulver.

Rør melet i dejen sammen med de mosedede bananer.

Hæld dejen i formen og bag kagen på en af de nederste ribber i ca. 1 time.

Lad herefter kagen køle af.

Cream Cheese Frosting:

300 g flormelis

50 g usaltet smør

125 g cream cheese (fx. Philadelphia)

Ingredienserne blandes og der piskes i min. 5 min.

Når kagen er kølet af, kan man herefter komme frostingens ovenpå.