



Banaan Caramel Cake

Zin in een lekker stuk cake voor bij de koffie? Probeer dan deze Banaan karamel cake. Door de espresso frosting is het een perfecte combinatie met een heerlijke kop koffie.

Bereidingstijd: 60 minuten + 30 minuten oventijd

Ingrediënten (voor ongeveer 15 personen)

Voor de cake

- 200 gram boter
- 300 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 eieren
- 400 gram bloem
- 3 tl bakpoeder
- 125 ml melk

Voor de vulling en frosting

- 100 ml karamelsaus
- 3 bananen
- 100 gram walnoten
- 250 gram boter
- 100 gram poedersuiker
- 2 kopjes espresso
- 4 blokjes pure chocolade, grof gehakt

Benodigdheden

- Twee springvormen van 15cm doorsnee
- (hand)mixer
- Bakpapier
- Koekenpan

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de springvormen met bakpapier. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker met een (hand)mixer luchtig. Voeg één voor één de eieren toe en klop goed door voor je het volgende ei toevoegt.

Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder. Mix afwisselend en in gedeelten de melk en de bloem door het beslag.

Verdeel het beslag over de springvormen. Bak in het midden van de oven in zo'n 30 minuten goudbruin. De cake is gaar wanneer een satéprikker er droog uitkomt. Laat even afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen de frosting. Mix hiervoor de boter met de poedersuiker en espresso luchtig. Rooster de walnoten in een koekenpan en hak grof. Snijd de bananen in plakjes.

Snijd de twee cakes horizontaal doormidden. Bestrijk de eerste helft met een laagje karamel, laagje espresso frosting, beleg met plakjes banaan en bestrooi met walnoten. Leg de tweede laag cake erop. Herhaal twee keer. Bestrijk dan de buitenkant en bovenkant van de cake met frosting. Versier de bovenkant met walnoten, plakjes banaan en de stukjes chocolade.

Snijd in stukken en smullen maar! Heerlijk bij een kopje koffie.