

Bananaskúffukaka

Efni:

375 g hveiti
460 g sykur
225 g smjörlíki
4 egg
50 g haframjöl
1 tsk vanillusykur
½ tsk lyftiduft
2 tsk matarsódi
5 stk bananar
1¼ dl mjólk
½ tsk salt

Krem:

200 g suðusúkkulaði
2 msk smjörlíki
1 egg

Aðferð:

Hrærið saman sykri og smjörlíki.
Bætið eggjunum út í, einu í einu.
Bætið stöppuðum bönunum og haframjöli út í.
Blandið síðan þurrefnum og mjólk saman við.
Setjið í stóra, smurða ofnskúffu.
Bakið við 180-200°C í 30-40 mín.

Krem:

Bræðið saman suðusúkkulaði og smjörlíki og kælið.
Hrærið egginu síðan út í.
Smyrjið kreminu á kalda kökuna.