

Ingrediënten voor 8 personen

300 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur) 300 g kristalsuiker 6 middelgrote eieren 300 g zelfrijzend bakmeel 1 mespunt zout 110 g geraspte kokos 6 bananen 1 el zelfrijzend bakmeel 4 el poedersuiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Bananen-kokoscake

De banaan zorgt ervoor dat de cake heel smeug is. De kokos geeft 'm iets tropisch.

Hulpmiddelen

Mixer cakevorm (30 cm)

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180 °C. -Klop de boter en suiker met een mixer in 5 min. romig. -Klop de eieren los in een kom en voeg beetje bij beetje toe aan het boter-suikermengsel. -Voeg hierna het zelfrijzend bakmeel, zout en tot slot 100 g kokos toe. -Prak de bananen en meng ze met een spatel door het beslag. -Bestuif de cakevorm met het meel. -Schud overtollig meel uit de vorm. -Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 1 uur en 10 min. gaar. Dek af met aluminiumfolie als hij te donker wordt. -Controleer of de cake gaar is door er met een satéprikker in te steken. Komt deze er droog uit, dan is de cake gaar. -Neem de cake uit de oven, bestuif met de poedersuiker en laat (terwijl de poedersuiker smelt) 5 min. afkoelen. -Haal de cake uit de vorm en zet hem op een rooster. -Bestrooi met de rest van het kokos en laat afkoelen. -Snijd de cake in plakken.

Serveertips

Combinatietip: Lekker met een bol vanilleijs of pecan-karamelijs.
Bewaartip: Je kunt de cake verpakt in vershoudfolie 2 tot 3 dagen bewaren.

