

Banan-nøddecreme med vaniljecreme



Banankage med nøddemasse, der er lagt sammen med lækker vaniljecreme.

Jeg har pyntet med lidt nøddemasse og chokoladekugler.

Jeg lavede vaniljecremen to dage før og jeg bagte banankagen dagen før den skulle lægges sammen.

Opskriften er fra dittejuliejensen – jeg har ganget lidt op, da min form er større end hendes.

En anden gang vil jeg lave lidt mindre af både vanilje og chokoladecremen.

12-14 pers.

Banankage

3 vaniljestænger

290 g rørsukker

5 æg

190 g mel

1,5 tsk bagepulver

5 bananer – godt modne

190 g smør, smeltet

Nøddemasse

325 g hasselnødder

175 g rørsukker

4 tsk honning

1 dl fløde

115 g smør

Vaniljecreme

6 ¼ dl sødmælk

2 vaniljestænger

95 g rørsukker

50 g majsstivelse

150 g æggeblommer

1 ½ citroner, skal og saft

2 tsk cognac

1 ¼ dl fløde

Chokoladecreme

250 g mørk chokolade

25 g honning

25 g glukose

250 g fløde

Chokoladekugler

300 g mørk chokolade

Banankage

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Skrab vaniljekorn ud af vaniljestængerne og pisk det sammen med sukker og æg til det er hvidt og luftigt.

Sigt mel og bagepulver i og vend det forsigtigt sammen.

Mos bananerne med en gaffel og vend dem i massen.

Vend til sidst smør i.

Fordel dejen i to springforme på ca 25 cm i diameter. Dejen skal fordeles med 2/3 dej i den ene form og 1/3 i den anden.

Formen med den tykke bund bages i ca 20 min og formen med den tynde bund bages i 10 - 15 min.

Nøddemasse

Rist nødderne i ovnen ved 200 grader i ca ti min, til skallen krakelerer.

Lad dem køle lidt af og gnid så skallerne af i et viskestykke.

Når de er helt kolde blendes de mellemfint.

Kom sukker, honning, fløde og smør i ren gryde og kog til det har en temperatur på 120 grader.

Vend de blendede nødder i massen. Lad det køle en smule.

Når den tykke bund er bagt, tages den ud af ovnen og så skal den stå og køle ca 10 min.
Kom herefter meget forsigtige nøddemassen på bunden og bag i ca 10 min.
-Gem evt lidt af nøddemassen til pynt.

Vaniljecreme

Kom 1 dl af sødmælken i en skål med vanilje, sukker og majsstivelse og pisk det godt sammen.

Tilsæt æggeblommer og pisk igen.

I en gryde varmes resten af mælken op til kogepunktet og det hældes sammen med æggeblandingen.

Kom herefter det hele tilbage i gryden og kog op.

Pisk godt hele tiden, til cremen tykner. Kom cremen i en skål og dæk med film – kom filmen helt ned til cremen. Sæt på køl mindst 2 timer og gerne et par dage.

Chokoladekugler

Temperer chokoladen og kom den i en silikoneform – min er 6 cm i diameter. Hold formen på hovedet over et stykke bagepapir, så chokoladen render ud – ryst den lidt så, så meget af chokoladen som muligt render ud. Læg formen på hovedet på et spækbræt med bagepapir og sæt det i køleskab i 10 min.

Tag forsigtigt halvkuglerne ud af formen.

For at lave hullerne brugte jeg tyller (til sprøjteposer) i forskellige størrelser. Jeg varmede spidsen af tyllerne med en bunsenbrænder og satte mod skallen, til der bliver et hul. Opbevares på køl til de skal bruges.



Samling af kagen

Bananbunden med nøddemassen placeres i en springform med kageplast.

Vaniljecremen piskes op med en håndmixer.

Pisk fløden til let skum og vend den i cremen. Vend citron og cognac i og hæld cremen over bunden.

Kom den anden bund oven på og lav nu chokoladecremen.

Chokoladecreme

Fløden koges op med honning og glukose.

Chokoladen hakkes fint og fløden hældes over. Lad blandingen køle en smule, hvorefter den hældes/smøres på kagen.

Sæt kagen på køl til dagen efter.

Befri kagen for kageplast og pynt med resten af nøddemassen og chokoladekugler.

