

Bananen ondersteboven cake / Banana Upside Down Cake



Boodschappenlijst

Topping

50 gram ongezouten boter
55 gram zachte bruine suiker
80 ml ahornsiroop
3-4 grote bananen

Cake

155 gram patent bloem
1 theelepel bakpoeder
een snuf zout
100 gram boter

230 gram fijne suiker
4 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille extract
ijs of slagroom

Zo maak je een ondersteboven bananecake

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C Hetelucht

Neem 50 g boter en vet de bodem van een cakevorm van 20 cm in.

Bekleed het blik met vetvrij papier, duw het naar beneden zodat het aan de boter blijft plakken.

Vet het papier ook in met een laagje boter.

Snij de bananen in de lengte in drieën, zodat je lange plakken hebt.

Leg de bananen met de platte kant omlaag in de bakvorm, zodat de bodem bedekt is en zet opzij.

Doe de bruine suiker en ahornsiroop in een pan.

Zet het ongeveer 5 minuten op laag vuur tot de suiker is opgelost.

Giet het mengsel over de bananen en zet de bakvorm opzij.

Bananen ondersteboven cake / Banana Upside Down Cake

Zo maak je de cake

Klop in een mengkom 100 gram boter en de fijne suiker tot een bleek en romig geheel.

Voeg één voor één de eieren toe en meng ze erdoor.

Zeef bloem met bakpoeder en zout en spatel het door het beslag, schep de vanille er ook door.

Giet het beslag over de bananen in het bakblik, zorg ervoor dat de bananen helemaal bedekt zijn.

Zet de vorm ongeveer 45-50 minuten in de oven, of tot de cake aan de bovenkant goudbruin is.

Neem de cake uit de oven, controleer of hij gaar is.

Steek een klein mesje in het midden en kijk of het er schoon uitkomt.

Laat de cake ongeveer 5 minuten in de vorm staan.

Leg dan een schaal op de bovenkant van het blik en draai de cake ondersteboven.

Serveer de Ondersteboven bananecake met vanille-ijs of slagroom.

Tips

Is je de bananen in het blik legt, zorg er dan voor dat er geen openingen tussen zitten. Zorg ervoor dat de plakjes allemaal helemaal plat zijn. Dit wordt de presentatiekant van de taart, dus het is belangrijk dat het er netjes uitziet!

Bananen ondersteboven cake / Banana Upside Down Cake



Shopping list

Topping

50g unsalted Butter
55g soft brown Sugar
80ml maple syrup
3-4 large bananas

Cake

155g plain flour
1 teaspoon baking powder
a pinch of salt
100g butter

230g caster sugar
4 free range organic eggs
1 teaspoon vanilla essence
ice cream or whipped cream

How to make a banana upside down cake

Pre-heat the oven at 180°C / 160°C Fan

Take 50g of the butter and grease the bottom of a 20 cm cake tin.
Line the tin with waxed paper, push it down so it sticks to the butter.
Then add another layer of butter on top of the paper.

Slice the bananas length ways into three, so you have long slices.
Place the bananas flat side down in the tin until it is completely covered, then set aside.

Put the brown sugar and maple syrup into a saucepan.
Put on a low heat for around 5 minutes until the sugar has dissolved.
Pour the mixture over the bananas in the baking tin, set it aside.

Bananen ondersteboven cake / Banana Upside Down Cake

How to make the cake

In a mixing bowl, beat the 100 grams of butter and the caster sugar until pale and creamy.

Add the eggs one at a time and mix them in.

Sift the flour with baking powder and salt and fold into the batter, then fold in the vanilla too.

Pour the batter on top the bananas in the baking tin, making sure the bananas are well covered.

Bake the cake in the oven for about 45-50 minutes, or until the top of the cake is golden brown.

Remove the cake from the oven, check if it is cooked.

Insert a small knife in the center and see if it comes out clean.

Let the cake sit in the tin for around 5 minutes.

Then place a tray over the top of the tin and turn it upside down to serve.

Serve the banana upside down cake with vanilla ice-cream or whipped cream.

Tips

When you are laying the bananas in the tin, make sure there are no gaps between them.

See that the slices are all completely flat.

This will be the presentation side of the cake so it is important that it looks neat!