

Banandrøm med mindre sukker | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 avanceret Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtetpose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
chokolade- eller sukkertermometer
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Banankage uden hvidt raffineret sukker:

3 mosede modne bananer
2 æg str. M/L
50 g kokossukker
1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)
- gem lidt til pynt
35 g fuldkornsrismel
50 g mørk chokolade 70% ,
grofthakket
1 ts. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
1 ts. Dr. Oetker Naturlig
VaniljEEKstrakt

Pisket Creme fraiche creme:

250 g creme fraiche 38 %
revet skal fra 1 ubehandlet citron
1 ts. Dr. Oetker Naturlig
VaniljEEKstrakt

Karamelkaviar:

2 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
KaramelEstrakt
1 spsk. vand
smagsneutral olie , 3 dl iskold fra
fryseren

Chokoladebånd:

200 g mørk chokolade 70%

Pynt:

rød skovsyre og resten af

Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Banandrøm med mindre sukker | Bag live med Liv Martine](#).

1 Banankage uden hvidt raffineret sukker:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel ovn.

Mos bananerne med en gaffel og stil det til side. Pisk æg og kokossukker lyst og luftigt med en håndmixer eller i en røremaskine.

Blend 35 g af mandelflagerne til mel i en minihakker, sammen med fuldkornsrismel og bagepulver. Vend melblandingen i æggesnapsen, sammen med hakket chokolade, bananmos og vaniljEEKstrakt.

Hæld dejen i en smurt springform (ø 20 cm) med bagepapir i bunden. Bag kagen midt i ovnen i 20-22 minutter. Mærk med en finger på kagen om den yderste og inderste del af kagen giver lige meget "modstand", hvis det gør det så er kagen færdig. Lad kagen køle helt af kom den evt. i fryseren hvis det skal gå hurtigt.

mandelflagerne



2 Pisket creme fraiche creme:

Kom alle ingredienser i en skål, og pisk med håndmixer til cremen er tyk som flødeskum. Pas på ikke at piske for længe, da cremen kan risikere at skille. Fyld cremen i en sprøjtepose med en rund tyl, alternativt kan cremen smøres på kagen med en ske.

3 Karamelkaviar:

Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Et blad ad gangen. Husblas skal ligge i blød i ca. 10 minutter.

Varm karamelekstrakt og vand op i en lille gryde eller i en kop i mikroovnen. Tag gryden fra varmen og lad den køle let af. Klem vandet fra husblassen og smelt husblassen i den varme væske.

Hæld geléen op i en sprøjtepose og bind knude på posen. Tag den iskolde olie ud fra fryseren og hæld den i et glas. Klip et lille bitte hul i spidsen af posen og hold hullet samlet mellem to fingre. Brug posen til at lave dråber af gelé ned i olien, en dråbe ad gangen. Husblassen vil øjeblikkeligt få geléen til at størkne så snart dråberne rammer den kolde olie, og derved dannes den fineste kaviar.

Sigt olien fra i en si og skyl forsigtigt kaviarerne i vand.



4 Chokoladebånd:

Hak chokoladen fint og kom den i en skål der er egnet til mikroovn. Varm chokoladen 10 sekunder ad gangen, rør imellem hver gang.

Når chokoladen begynder at smelte, varmes der kun i intervaller af 5 sekunder, indtil chokoladen når en temperatur på 30-32 °C. Husk at røre undervejs. Hvis temperaturen bliver højere vil chokoladen ikke sætte sig flot. [Se mere om forskellige metoder, tips og tricks til chokoladetemperering.](#)

Klip et stykke kageplast på samme længde, som omkredsen af kagen. Smør den tempereret chokolade ud på kageplasten med en vinkelpalet.

Stil kagen på et serveringsfad. Placér kageplasten med chokoladen rundt om kagen, og sæt kagen i fryseren i 5 minutter.

Tag derefter kagen ud af fryseren, og og træk forsigtigt kageplasten af. Sprøjt små toppe af creme fraiche cremen på toppen af kagen, drys med mandelflager, kaviar og pynt med skovsyre.



Tip:

Det er vigtigt at bruge creme fraiche på 38 %, da den ellers ikke vil kunne piskes tyk.