

Μπανάνα κέικ με γλάσο κρέμας τυριού, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το koykoucook.gr!

ΥΛΙΚΑ

375 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουταλάκι του γλυκού μπαίκιν πάουντερ

1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα

μισό κουταλάκι του γλυκού αλάτι

170 γρ ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

300 γρ άσπρη ζάχαρη

3 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου

4 βανίλιες

4 ώριμες μεσαίες μπανάνες(1,1/2 φλιτζανιού πολτός μπανάνας)

360 ml κρέμα γάλακτος 35% **λιπαρά**



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 160 C.

Βουτυρώστε και αλευρώστε ένα σκεύος 22 επί 34 εκατοστά(μακρόστενο πυρέξ).

Βάλτε τα 4 πρώτα υλικά(στερεά)σε ένα μπώλ.

Λιώστε τις μπανάνες στο μούλτι .

Χτυπήστε το βούτυρο στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει.

Προσθεστε την ζάχαρη και χτυπήστε ξανά.

Ρίξτε μέσα στο μείγμα τα αυγά και τις βανίλιες.

Προσθεστε μέσα τον πολτό από τις μπανάνες..

Ρίξτε μέσα στο μίξερ(σε 3 δόσεις) τα στερεά υλικά εναλλάξ με την κρέμα γάλακτος.

Μην παραχτυπήσετε την ζύμη σας..

Βάλτε την ζύμη μέσα στο ταψί και ψήστε για 45 λεπτά περίπου .

Εάν η επιφάνεια στο κέικ σας παίρνει πολύ γρήγορα χρώμα,

βάλτε από πάνω ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο.

Το κέικ είναι έτοιμο όταν το τρυπήσετε με οδοντογλυφίδα και βγαίνει καθαρή.

Αφήστε να κρυώσει καλά προτού το κόψετε..

Αναποδογυρίστε το κέικ σε μια πιατέλα.

Μπορείτε να το πασπαλίσετε με άχνη, να το απολαύσετε σκέτο, να το καλύψετε με γκανάς η

να το περιχύσετε με γλάσο κρέμας τυριού (συνταγή θα βρείτε παρακάτω).

ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ ΚΡΕΜΑΣ ΤΥΡΙΟΥ

240 γρ τυρί κρέμα (μαλακό σε θερμοκρασία δωματίου)

1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

3 κουταλιές γάλα

4 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού

Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί.

Χτυπήστε με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.



ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ

**ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ
!!!**

<http://koukoycook.gr/?p=22019>

(Φωτογραφίες:Ρένα Κώστογλου)

(Επιμέλεια -Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)

