

Υγρό κέικ μπανάνας με υπέροχη βουτυρόκρεμα επικάλυψης, από το sintayes.gr!

Λαχταριστό κέικ μπανάνας, με πολύ υγρή και πυκνή υφή με ένα τόσο υπέροχη βουτυρόκρεμα επικάλυψης που θέλεις να τη φας σκέτη με ένα κουτάλι... Μια πολύ εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για να αξιοποιήσετε τις ώριμες μπανάνες που σας περίσσεψαν με το καλύτερο τρόπο, φτιάχνοντας ένα τέλειο, απaráμιλλης γεύσης γλύκισμα που εντυπωσιάζει με τη γεύση και την υφή του εσάς και όσους το δοκιμάσουν.

Μερίδες: 16

⌚ **Χρόνος:** 25 λ + 35 λ ψήσιμο

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 1/3 φλ. τσαγιού βούτυρο, λιωμένο + επιπλέον για άλειμμα ταψιού
- 1 φλ. τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας ή 3 καψουλίτσες βανίλια σε σκόνη
- 3 ώριμες μπανάνες, πολτοποιημένες σε πουρέ
- 1/2 φλ. τσαγιού καρύδια, ψιλοκομμένα
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κατά προτίμηση κοσκινισμένο + επιπλέον για πασάλισμα ταψιού
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

- 1/8 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- **Για τη βουτυρόκρεμα επικάλυψης:**
- 1/2 φλ. τσαγιού (115 γρ.) βούτυρο, μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 φλ. τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 1/3 φλ. τσαγιού σιρόπι σφενδάμου (maple syrup) [*]
- 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας ή 1 καψουλίτσα βανίλια σε σκόνη
- 1/3 φλ. τσαγιού καρύδια ψιλοκομμένα, για γαρνίρισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα τετράγωνο ταψάκι με διάσταση βάσης 23 εκ. και το αφήνετε στην άκρη.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο, τη καστανή ζάχαρη, το αυγό, τη βανίλια, τις πολτοποιημένες σε πουρέ μπανάνες και το 1/2 φλ. ψιλοκομμένα καρύδια και τα ανακατεύετε πολύ καλά με σύρμα. Προσθέτετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα, το αλάτι, τη κανέλα και το μοσχοκάρυδο και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να έχετε ένα ομογενοποιημένο παχύ και πηχτό μείγμα.
3. Ρίχνετε το μείγμα στο βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψάκι, ισιώνετε την επιφάνειά του και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 35 λ περίπου ή μέχρι μια οδοντογλυφίδα που θα βυθίσετε στο κέντρο του, στα 35 λ ψησίματος, βγει στεγνή και καθαρή. Το βγάζετε από το φούρνο και το αφήνετε στην άκρη μέχρι να κρυώσει τελείως.
5. **Για τη βουτυρόκρεμα επικάλυψης:**
6. Χτυπάτε στο μίξερ το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη και τα χτυπάτε μέχρι να αφρατέψει καλά. Προσθέτετε το σιρόπι σφενδάμου και τη βανίλια και συνεχίζετε το

χτύπημα μέχρι ενσωματωθούν και αφρατέψει πολύ καλά το μείγμα. Καλύπτετε το κρύο κέικ σας με τη βουτυρόκρεμα πασπαλίζετε από πάνω τα ψιλοκομμένα καρύδια και τη σερβίρετε.

[*] Σιρόπι σφενδάμου (marle sygry) θα βρείτε στα μεγάλα Σούπερ Μάρκετς (όπως ΑΒ Βασιλόπουλος) και σε όλα τα ντελικάτέσεν.

<https://www.sintayes.gr/syntages/ygro-keik-bananas-yperoci-boy-tyrokrema-epikalipsis/>