

Uit de keuken van Levine: Bananencake

4-5 minuten

Een tijdje geleden plaatste ik al een recept voor een [chocoladecake met desem](#) en dan nu een bananencake met desem. Net als de chocoladecake erg lekker!

Ik heb een vierkante vorm van 20 x 20 cm gebruikt, je kunt deze cake uiteraard ook in een ronde vorm van 20 cm bakken. Zorg wel dat de vorm een hoge rand heeft (\pm 8 cm) anders rijst de cake tijdens het bakken over de rand. Je kunt ook een vorm van 22 - 24 cm gebruiken, de cake wordt dan iets lager en de baktijd zal dan ook iets korter zijn. In plaats van een vierkante of ronde vorm kan ook een tulbandvorm worden gebruikt.

Gebruik bij voorkeur *actieve* desem. Met actieve desem bedoel ik desem die een aantal uren voor gebruik is ververst. Actieve desem is milder van smaak dan desem uit de koelkast die al een tijdje niet is ververst.

Desemtip: bewaar als je niet vaak en/of veel desembrood bakt geen volle potten desem. Als je steeds veel desem bewaard, moet je ook steeds veel weggooien als je de desem gaat verversen. 50 gram desem in een bakje in de koelkast bewaren is voldoende. Van een klein beetje desem kun je namelijk veel maken. Voor dit recept heb je 225 gram desem nodig. Om die hoeveelheid te maken neem je bijvoorbeeld 50 gram desem (uit de koelkast) en vult dat aan met 115 gram tarwebloem en 115 gram water. Totaal heb je dan 280 gram desem. Je gebruikt 225 gram voor de cake en het restant bewaar je in een goed afgesloten bakje in de koelkast voor een volgende keer dat je gaat bakken. Wil je twee cakes tegelijk bakken dan kun je van 50 gram desem ook in 1 keer de benodigde hoeveelheid maken: vul de 50 gram desem aan met 230 gram tarwebloem en 230 gram water. Totaal heb je dan 510 gram desem. 450 gram gebruik je voor de cakes en het restant bewaar je weer.

Bak je nooit met desem of ben je er geen liefhebber van? Dit zijn ook lekkere cakes met banaan:

- [Bananencake](#)
- [Bananencake met pecannoten en chocolade](#)
- [Chocolade bananencake](#)

Bananecake met desem

Droge ingrediënten:

- 200 gram speltbloem (tarwebloem kan ook)
- 100 gram kristalsuiker
- 75 - 100 gram donkerbruine basterdsuiker
- 2 theelepels baking soda
- ¼ theelepel zout
- 1/8 theelepel gemalen nootmuskaat
- 1 theelepel kaneel
- ½ theelepel kruidnagelpoeder
- ¼ theelepel gemberpoeder
- 70 gram pecannoten, in stukjes gebroken

Natte ingrediënten:

- 225 gram actieve desem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 60 gram ei (= 1 L ei)
- 1 theelepel/5 ml vanille-extract
- 55 gram zonnebloemolie
- 80 gram Griekse yoghurt
- 350 gram overrijpe bananen (zonder schil gewogen)

Verder:

- vierkante bakvorm van 20 x 20 x 8 cm, ingevet en met bakpapier bekleed (zie bovenaan het artikel voor variaties)

Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte).

Meng de droge ingrediënten in een kom door elkaar.

Doe de natte ingrediënten in de kom van een foodprocessor en mix kort door elkaar tot de bananen gepureerd zijn en een gebonden mengsel ontstaat. Ik heb voor dit klusje mijn Thermomix gebruikt (7 seconden/stand 7). Als je geen foodprocessor hebt, prak dan eerst de bananen fijn en roer er de overige ingrediënten door.

Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en schep rustig door elkaar tot alles net gemengd is.

Schep het mengsel in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Bak de cake in 60 - 70 minuten gaar. Leg er eventueel na 30 minuten een velletje aluminiumfolie over. De cake is gaar als een in het midden gestoken prikker er schoon uitkomt.

Zet de bakvorm op een rooster, laat de cake ± 10 minuten afkoelen en los

hem dan uit de vorm. Laat de cake op het rooster verder afkoelen.

Bron: aangepast recept van [C Mom Cook](#)

