

Banankage med marcipan.

4-6 personer

320 g marcipan $\frac{1}{2}$ stang vanilje

60g

100g varm smør

60g (glutenrigt) mel

Pernod et Passio

Gulbe kagen.

Riv eller plect marcipanen i mindre stykker i en skål, og sil det og lidt af gærten.

Flæk vaniljestangen, skab kornene ud og kør i.

Varm det op i vandbad til ca. 50°.

Tag skålen fra varmen, og pisk, til massen er helt kølet af.

Imens: Smelt smør, og sigt mel og bagepulver.

Tilsæt mel og bagepulver og drøber det smeltede

varme smør til det Pernod et Passio.

Bekled en bageplade med bagepapir et springform
fyld den halv opfyldt.

Spring et mønster ud med bananpuksen på
overfladen af kagen, og bag den ved 180-190° ca
15-20 min.

Banan- og muskatpuksi (lavet i god tid i forvejen).

Forvarm ovnen til 210°

500g modne bananer.

100g sukker

reven muskatrod. Drys sukker på bagepapir

Skær bananerne over bag den på gitter

Fordel det smeltede smør over bananerne, og

bag dem i ovnen, inddelt i fire et i en krus gyltten.

Drys ca $\frac{1}{2}$ spsk rens muskatrod over bananerne, så smelt

de er sødet ud af ovnen. Kør bananerne i mixeren
og lad den blive det puki kan puksen i en springform.