

## BANANEN & NOTEN WHISKY- CAKE

🕒 10 min. 🍳 Gemiddeld

### BENODIGDHEDEN

Cakevorm  
Bakpapier  
Kom  
Espresso-Kopje  
Aeroccino

### AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



### INGREDIËNTEN

Voor de bananen & noten whisky-cake

150 Gr Boter  
1 Klontje Boter  
180 Gr Rietsuiker  
3 Eieren  
3 Rijpe Bananen  
100 Gr Zure Room  
1 Theelepel Bakpoeder  
1/2 Theelepel Zout  
300 Gr Bloem  
50 Gr Havermout  
100 Gr Gehakte Noten (Naar  
Keuze)

Voor het glazuur

50 Gr Boter  
50 Gr Poedersuiker  
100 MI Whisky

Voor de koffie



### HOE MAAKT U DIT RECEPT?

- Verwarm de oven voor op 180° en vet een cakevorm in met een klontje boter.
- Meng de boter en rietsuiker in een kom en voeg al mengend de eieren toe. Voeg de bananen, noten, zure room, bakpoeder, zout, havermout en het bloem toe aan de kom en meng het geheel.
- Voeg het beslag toe aan de cakevorm en bak het ongeveer 40 minuten in de oven op 180°. U kunt controleren of de cake gaar is door een mes in het midden te steken, als deze er schoon uit komt is de cake gaar.
- Het cakeglazuur maakt u door de door boter, poedersuiker en whisky bij elkaar te voegen in een kom en deze 10 seconden te verwarmen in een magnetron. Schenk het glazuur daarna over de cake en laat hem even afkoelen.
- Zet een espresso-kopje onder uw **Nespresso** machine en zet een espresso van de Master Origin India van India koffie. Schenk daarna de gembersiroop en het melkschuim over de koffie.
- Serveer direct met de bananen & noten whisky-cake.

3 Theelepels Melkschuim

1 Thee­lepel Gemb­ersiroop

## INSPIRATIE

