

Red velvet bananenbrood / Red velvet banana bread



Het brood

4 rijpe bananen
200 gram suiker
110 gram boter (kamertemperatuur)
285 gram tarwemeel
2 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
85 ml halfvolle melk of karnemelk
1 theelepel bakpoeder
2 eetlepels cacao
druppels rode kleurstof (naar smaak)

De cream cheese topping

200 gram roomkaas, naturel (kamertemperatuur)
110 gram boter (kamertemperatuur)
150 gram poedersuiker
1 theelepel vanille extract
hartjes sprinkels

Zo maak je de cake

Verwarm de oven voor op 180°C

Plet de bananen met een vork, meng ze met de eieren, de suiker en de melk.

Voeg hier het meel, bakpoeder en de cacao aan toe en mix, mix tot slot de kleurstof door het beslag.

Giet het beslag in een ingevette cakevorm - 2/3 vol - en bak de cake in 45 minuten gaar.

Laat de cake eerst in de vorm afkoelen, daarna op een rooster.

Afgekoeld kun je eventueel de bolle bovenkant van de cake bijsnijden.

Neem een kom en mix op een lage stand de boter, met de roomkaas en het vanille-extract zacht.

Mix er de poedersuiker in gedeelten door, schep de topping over de cake en strooi er hartjes over.

Red velvet bananenbrood / Red velvet banana bread



The bread

4 ripe bananas
200g fine sugar
110g butter (room temperature)
285g wheat flour
2 free range eggs (room temperature)
85ml semi-skimmed milk or butter milk
1 teaspoon baking powder
2 tablespoons cocoa
drops red food colouring (to taste)

The cream cheese topping

200g cream cheese, natural (room temperature)
110g butter (room temperature)
150g icing sugar
1 teaspoon vanilla extract
hearts sprinkles

How to make the cake

Preheat the oven to 180°C

Crush the bananas with a fork, mix them with the eggs, the sugar and the milk.

Add the flour, baking powder and the cocoa and mix. Finally, mix the food colour through the batter.

Pour the batter into a greased cake tin - 2/3 full - and bake the cake in 45 minutes.

Allow the cake to cool first in the tin, then on a wire rack, when cooled you may want to trim the top off.

Take a bowl and mix on a low stand butter, cream cheese and vanilla extract until soft.

Mix in the icing sugar in parts, spread the cream cheese on top of the cake then sprinkle on hearts.