5. KARDEMUMMA-BANAANI-PANNARI

Alunperin ME-lehden ohjeesta muuteltuna.

AINEKSET (12 annosta = muffinsipellin 12 formuun laitettuna)

2,5 dl vehnäjauhoja
3/4 tl suolaa
0,5 dl sokeria
1 tl kardemummaa
4 dl maitoa
2 kananmunaa
0,5 dl sulatettua voita

MUFFINSSIVUOKIIN
juoksevaa margariinia
1 iso banaani siivutettuna

TARJOILUUN
vaniljajäätelöä
(resepti suosittelee lisäksi pähkinöitä, siirappia, vaahterasiirappia)

- - - - - - -

KAKSINKERTAISTAMALLA ANNOKSEN SAA SOPIVAN ISOLLE UUNIVUOKAPELLILLE.
Uunipeltiä käytettäessä tarvitaan banaaneja 4-5 kpl.

- - - - - - -

Edellä olevan annostelun mukaan olen kokeillut valmiiseen muffinssipellille. Siinä ehkä juuri ja juuri mahtuu. Kun kerran taikinaa jäi vähän yli, niin laitoin muutaman paperiseen muffinssivuokaan, mutta pannaritaikinan kohotessa vuokan reunat 'pettivät' ja sitä valui pannulle...

VALMISTUS
Ohjeessa neuvottiin tavallisesti sekoittamaan ainekset kulhossa. Kokeilin niin, että laitoin ainekset vatkauskulhoon ja koneella vispilällä vatkasin ensin kananmunat ja maidon, jotka vaahtoutuivat hienosti ja sitten siihen vähän kerrassaan kaikki edellä luetellut aineet. Taikina oli näin hyvin kuohkeata ja vastaavasti pannarikin.

Kaksinkertaistetussa määrässä pitää olla iso kone/vatkauskulho, jos sekoittaa ne tällä tavoin. Itselläni on iso Kenwood, jossa tekee vaivatta litran taikinat tavallisen puolen litran taikinoiden sijasta.

Muffinssipellillä pitää voidella vuokat, mutta silti taikina tahtoo tarttua vuokiin. - Uunipellillä käytän aina leivinpaperia, jonka vielä voitelen öljyllä tai juoksevalla margariinilla.

Banaani siivutetaan ja muffinssipellillä 2-3 siivua / vuoka taikinan päällä.

Uunipellillä tarvitaan banaaneja 4 kpl ja siivut ladotaan vieri viereen varovasti haarukan avulla taikinan päälle. Kun antaa taikinan hetken aikaa vetäytyä siinä uunipellillä, jauhot turpoavat ennen siivujen asettelua ja jäävät helpommin pinnalle.

Muffinssivuokassa ne yleensä painuvat paistumisen aikana taikinan sisään. Siivuja voi myös laittaa pystyasennossa taikinan sisään, niin yläreuna saattaa jäädä näkyviin taikinasta.

Paista 200-220 asteisessa uunissa 25-30 minuuttia kauniin värisiksi.

Tarjoillessa vierelle kulho, jossa on pieniksi kuutioiksi paloteltua vaniljajäätelöä. En ole kokeillut siirappia, koska se tekee mielestäni liian makean sävyn, mutta 'kunkin maun mukaan'.

Alla olevassa kuvassa taikina on laitettu pyöreään kakkuvuokaan / muffinssiannoksella.

- - -

Tässä on tupla-annoksena tehty uunivuokalevy, josta oli heti kadonnut osa lautasille...

http://www.jaakkoharjuvaara.net/RESEPTIT/kardemummabanaanipannari.pdf

RESEPTIN NETTISIVU:

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_suklaakakkuja.shtml#5.

IKKUNA PALESTIINAAN – SIVULLE
http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/ikkuna_palestiinaan.shtml