Banankake med sjokolade



Ingredienser

150 g smør
200 g sukker
3 egg
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 store bananer (450 g uten skall)
100 g lys kokesjokolade

Pynt:
100 g lys kokesjokolade
1 ss smør

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker mykt. Tilsett ett egg om gangen under omrøring. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland inn i deigen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i. Rør til slutt i grovt hakket sjokolade.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i ca 50 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen og smør i en liten kjele eller i mikro. Rør godt sammen. Ringle den smeltede sjokoladen over kaken til pynt. La kaken stå kaldt til sjokoladen har stivnet.

Tips

Litt smør er lurt å ha i sjokoladen du pynter kaken med. Ren sjokolade kan bli litt for hard når den er kald, og gjøre det vanskelig å skjære opp kaken.

Kaken er like god om du dropper pynten. Du kan også sikte melis over kaken i stedet.

Banankake med sjokolade er kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sjokolade