Bananbiter med sjokolade



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
200 g smør
1 dl melk
3 bananer (ca 350 g uten skall)
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
100 g kokesjokolade

Glasur:
100 g kokesjokolade
25 g smør
0,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene (gjerne med stavmikser) og bland i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette i deigen vekselsvis med det tørre. Ha i hakket kokesjokolade til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Ha alt til glasuren i en liten kjele og smelt på svak varme. Skru opp varmen og la glasuren nå opp til kokespunktet under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la glasuren avkjøles helt i romtemperatur, til den har passe smørekonsistens. Glaser den kalde kaken og del kaken opp i firkantede biter.

Tips

Kakebitene er kjempefine å fryse. La de glaserte kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du har dem i en fryseboks eller frysepose. Da unngår du glasursøl.

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

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