Banankake med peanøtter og melkesjokolade



Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
2 egg
2 store bananer (275 g uten skall)
4 dl hvetemel
3/4 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
100 g melkesjokolade
50 g peanøtter (usaltede)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (gjerne med stavmikser) og rør inn. Sikt i det tørre. Rør til slutt inn grovt hakket melkesjokolade og peanøtter.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min. La kaken stå i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sikt over melis før servering.

Tips

275 g banan uten skall tilsvarer 2 store bananer eller 3 små. Bruk godt modne og søte bananer til denne kaken.

Usaltede peanøtter fås kjøpt i de fleste matvarebutikker, helsekostbutikker og invandrerbutikker. Kjøpes som oftest med skall. Angitt vekt i oppskriften er uten skall.

Banankaken kan lages i mange variasjoner, se for eksempel oppskrift på "Banankake med cashewnøtter og rosiner", "Banankake med mandler og nougatsjokolade", "Banankake med sjokolade og valnøtter" og "Banankake med sjokolade og hasselnøtter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-peanotter-og-melkesjokolade