Bananbrød med sjokoladeglasur



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 2 middels store bananer
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør forsiktig inn i deigen.

Hell deigen i en liten brødform (1 liter) som er smurt og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 1 time. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladeglasur:
Til sjokoladeglasuren has kremfløte i en liten kjele. Gi den et lite oppkok og ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokolade og la den smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og avkjøl til den har passe smørekonsistens.

Smør glasuren over den kalde kaken med smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Bruk bananer som er skikkelig godt modne for god smak på kaken.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre myk og saftig kake i stedet for at den blir tung og kompakt.

♥ Du kan også steke kaken i en brødform som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca. 50 minutter i ovnen. Sjekk alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

♥ Bananken holder seg myk i flere dager dersom du pakker den godt inn i plast. Den er også veldig fin å fryse!

♥ Se også **Bananbrød med jordbærglasur** og **Bananbrød** uten glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-sjokoladeglasur