Banankake med appelsin og sjokolade



Ingredienser

100 g smør
150 g sukker
1 ts vaniljesukker
2 egg
2 små modne bananer
revet skall av 1 appelsin
1,5 ts bakepulver
150 g hvetemel
75 g kokesjokolade

Glasur:
3 dl melis
2 ss presset appelsinsaft
oransje konditorfarge

Pynt:
strimlet appelsinskall

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (dette gjøres kjapt med en stavmikser, eller bruk food processor eller en gaffel). Tilsett bananmosen sammen med finrevet appelsinskall. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen. Rør i hakket kokesjokolade til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur av melis og appelsinsaft. Vil du ha oransje farge på glasuren slik som på kaken på bildet, kan du tilsette et par dråper oransje konditorfarge (se tips). Smør glasuren over kaken. Pynt med strimlet appelsinskall (se tips).

Tips

Oransje konditorfarge fås blant annet kjøpt i hobbybutikker og velassorterte kakeutstyrsbutikker.

Kaken kan pyntes med fint hakket kokesjokolade i stedet for strimlet appelsinskall.

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

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