Sjokoladekake med nøtter og bananfyll



Ingredienser

Bunn:
225 g smør
3 egg
2 dl sukker
100 g mandler
100 g hasselnøtter
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Fyll:
3 bananer
2 ss melis

Glasur:
200 g kokesjokolade
3 ss kaffe
2 ss smør

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal mandler og hasselnøtter. Bland med mel og bakepulver. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smøret og rør forsiktig til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Mos bananene og bland i melis. Fordel bananfyllet mellom kakebunnene.

Smelt smør sammen med kaffe i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte på svak varme. Rør til sjokoladeglasuren er glatt og klumpfri. Fordel glasuren jevnt over hele kaken. Pynt kaken etter ønske, for eksempel med sukkerblomster slik som på bildet.

Tips

Sukkerblomstene på bildet er kjøpt i Sverige og jeg har ikke sett tilsvarende i norske butikker. Men man kan finne mange andre slags sukkerblomster eller annen kakepynt i Norge som du kan bruke.

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Oppskriften er et bidrag fra Hertzberg Kro, Bymisjonen i Oslo og heter i boken "Mammas sjokoladekake". Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-notter-og-bananfyll