Banankake med sjokolade og rom



Ingredienser

3 egg
3 dl melis
180 g smør
4 bananer (se tips)
1 ss vaniljesukker
2 ts bakepulver
1 ts kanel
4 dl hvetemel
2 ss kakao
0,5 dl mørk rom

Pynt:
2 dl melis
1 ss mørk rom

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis luftig. Smelt smøret. Mos bananene (dette gjøres kjapt med stavmikser eller i food processor). Ha smøret og bananmosen i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Rør i rom til slutt.

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 ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten, det kan godt hende at kaken trenger noe lenger steketid).

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melis og rom til en tykk glasur. Ringle glasuren over kaken før servering.

Tips

♥ Bruk middels store bananer, og helst godt modne - for det gir best smak!

♥ Kaken kan fryses.

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

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