Bløtkake med sjokoladekrem og banan



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn som er 24 cm i diameter (se tips).

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
3 dl kremfløte
100 g lys kokesjokolade
2 bananer

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
sjokoladestrøssel eller revet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner og dynk disse med melk.

Pisk kremfløten til fyllet. Riv kokesjokoladen (se tips) og bland inn i kremen. Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av sjokoladekremen og dekk med bananskiver. Legg på den neste kakebunnen. Smør på resten av sjokoladekremen og legg på resten av bananskivene. Legg på siste kakebunn.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Dekk hele kaken med krem. Pynt kaken med sprøytede kremdotter og sjokoladestrøssel eller revet sjokolade.

Tips

Sjokoladen rives enkelt i mandelkvern.

Bruk gjerne ferdigkjøpt sukkerbrød - det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

Bløtkaken smaker best samme dag, mens kremen er fersk og luftig og bananskivene i fyllet fortsatt helt lyse i fargen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-sjokoladekrem-og-banan