Banankake med sjokoladedråper



Ingredienser

175 g smør
200 g sukker
3 store egg
2 modne bananer (se tips)
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
275 g hvetemel
50 g sjokoladedråper (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (gjøres raskt med stavmikser, men det går greit å bruke gaffel også). Bland i smørkremen sammen med vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver og ha i. Vend i sjokoladedråper til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Serveres nystekt!

Tips

Sjokoladedråper fra Freia fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker. Får du ikke tak i dette, kan du bruke fint hakket kokesjokolade.

Bruk middels store bananer til denne oppskriften. Det gjør ingenting om bananene har bruke flekker på skallet - godt modne bananer gir best smak på kaken!

"Banankake med sjokoladedråper" er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sjokoladedraper