Banankake med trippel sjokolade

Ingredienser



125 g smør
2 store egg
1 ts vaniljeessens
250 g sukker
4 modne bananer
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

75 g mørk sjokolade
75 g hvit sjokolade
50 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, vaniljeessens, sukker og smeltet smør med en stålvisp. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser, men kan også gjøres med food processor eller bare en gaffel) og ha i. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen. Hakk opp de tre typene sjokolade i mellomstore biter. Vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

Bruk godt modne bananer, det gir definitivt best smak på kaken!

Kaken smaker nydelig helt nystekt, men holder seg fint innpakket i plast. Den er også veldig fin å fryse.

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

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