Amerikansk sjokolade- og bananakake (Chocolate Banana Cake)

Ingredienser



125 g smør
3,5 dl sukker
2 store egg
3 modne bananer
2,5 dl rømme
1 ts natron
4,5 dl hvetemel
1 dl hasselnøtter (se tips)
50 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)

Sjokoladekrem:
2 ss smør
3 ss melk
1 ts vaniljeessens
50 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
4 dl melis

Pynt:
kakestrøssel eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør

inn i deigen sammen med rømme. Sikt mel og natron. Rør dette inn i deigen. Smelt sjokoladen (gjøres over vannbad eller i mikro) og bland inn i deigen sammen med hakkede nøtter.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnene ved 175°C midt i ovnen i ca 30 minutter (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl kakene helt i formene. Løsne de så fra formene og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes smør i en kjele sammen med melken. Ha i sjokoladen og la den også smelte. Ta kjelen av platen og rør i vaniljeessens og melis. Ha eventuelt i littegrann mer melk om kremen virker for tørr i konsistensen.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken. Pynt med kakestrøssel eller annen kakepynt.

Tips

Hasselnøtter kan byttes ut med valnøtter eller pecannøtter. Det går også an å sløyfe nøttene.

Kakebunnene bør helst stekes i to kakeformer. Har du ikke to former, steker du bare halvparten av deigen i første runde, og bruker deretter samme formen til å steke den andre bunnen.

Kaken oppbevares i kjøleskapet, godt innpakket i plast. Den kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-sjokolade-og-banankake-chocolate-banana-cake