Sticky Chocolate Banana Squares (Amerikanske sjokolade- og bananbiter)



Ingredienser

400 g sukker
250 g hvetemel
75 g kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
0,5 ts salt
1,5 ts vaniljeekstrakt
2 store egg
2 mellomstore, modne bananer
2 dl vann
1,5 dl melk
1 dl olje (nøytral smak)

Glasur:
2 dl kremfløte
1 ss smør
250 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland sammen alle tørre ingredienser i en bakebolle. I en annen bolle piskes egg sammen med moste bananer, vaniljeessens, vann, olje og melk. Bland det våte med det tørre.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er kald før den løftes ut av formen.

Til glasuren has fløte og smør i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte. Avkjøl i kjøleskapet i et par timer til blandingen er helt kald. Pisk glasuren deretter opp med en håndmikser til den er tykk og kremete og bre så over kaken.

Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.

Tips

Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Kakestykkene kan fryses.

Oppskriften er hentet fra en herlig, amerikansk nettside som heter www.joyofbaking.com.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sticky-chocolate-banana-squares-amerikanske-sjokolade-og-bananbiter