Marmorert bananakake i langpanne



Ingredienser

♥ 500 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 10 egg
♥ 500 g bananer uten skall (se tips)
♥ 1 ss vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
♥ 3 ts bakepulver
♥ 600 g hvetemel
- -
♥ 5 ss kakao

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukker til en luftig smørkrem i en nokså stor bakebolle.

Pisk så inn ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg.

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og vend dette inn i smørkremen sammen med vaniljen. (Det kan hende at smørkremen skiller seg litt nå, men dette

blir bra igjen når du blander inn melet.)

Sikt mel og bakepulver sammen. Bland dette inn i deigen, men ikke rør lenger enn nødvendig etter at melet er tilsatt for å få deigen godt blandet (se tips).

Ha halvparten av deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Bland kakaopulveret i resten av deigen og fordel dette over den lyse deigen. Dra en kniv gjennom deigen noen ganger slik at den blir marmorert.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Ta den deretter ut av formen og dra av bakepapiret.

Sjokoladeglasur:
Til sjokoladeglasuren kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn.

Bre sjokoladeglasuren over den avkjølte kaken.

Dryss over sjokoladestrøssel. La kaken stå en stund så glasuren festner seg før du deler kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ 500 g bananer (vekt uten skall) tilsvarer ca. 5 store bananer. Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god smak på kaken!

♥ Vaniljeekstrakt eller vaniljepasta gir best smak, men har du ikke det, går det også greit å bruke vanlig vaniljesukker.

♥ For å unngå kompakt kake, er det lurt å ikke røre for mye i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg pleier å røre inn melet for hånd med en slikkepott og stopper så snart deigen er ferdig blandet.

♥ Kakestykkene er fine å fryse, også med sjokoladeglasur. La kakestykkene stå kjølig en stund slik at glasuren stivner før du pakker dem ned i fryseposer, så unngår du glasursøl.

♥ Halverer du antall ingredienser, passer oppskriften som sagt til liten langpanne som er ca. 20 x 30 cm.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmorert-banankake-i-langpanne