Banankake med sjokolade og kaffekrem



Ingredienser

Banankake med sjokoladebiter:
♥ 150 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 store, modne bananer (450 g uten skall)
♥ 100 g lys kokesjokolade

Kaffekrem:
♥ 450 g smør
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 1 ss kaffepulver
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 700 g melis

Pynt:
♥ mokkabønner

Fremgangsmåte

Banankake med sjokoladebiter:
Rør smør og sukker mykt. Tilsett ett egg om gangen under omrøring. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland inn i deigen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i. Rør til slutt i grovt hakket sjokolade.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i ca. 50 minutter.

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken på midten så du får to kakebunner.

Kaffekrem:
Pisk først smøret alene i 4-5 minutter med elektrisk mikser slik at smøret blir skikkelig lyst og luftig.

Ha kokende vann i en liten kopp og tilsett frysetørret kaffepulver. Rør slik at kaffepulveret løser seg opp og du får en kruttsterk kaffeekstrakt.

Ha kaffeekstrakten, vaniljeekstrakt og melis i bollen med det piskede smøret. Pisk videre med elektrisk mikser, først rolig slik at melisen blander seg med smøret, og deretter på høy hastighet i et par minutter. Kaffekremen skal bli skikkelig deilig og luftig.

Montering og pynt:
Fordel halvparten av kaffekremen mellom kakebunnene.

Fordel resten av kaffekremen rundt hele kaken og pynt med mokkabønner.

Tips

♥ Som alltid når man baker bananankake, er det svært viktig for smaken at du bruker bananer som er skikkelig modne og søte.

♥ Vær nøye med å piske smøret til kaffekremen som beskrevet i oppskriften. Skikkelig lang pisking har veldig mye å si for at kaffekremen skal få den rette konsistensen.

♥ Kaken holder seg myk og god i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar kjølig, men kaken bør stå i romtemperatur i minst en halvtime før servering slik at kaffekremen er bløt og kremete.

♥ Jeg har pyntet med mokkabønner, men annen sjokoladepynt kan selvfølgelig brukes.

♥ Kaken er fin å fryse både med og uten kaffekremen.

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

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