Banankake med sjokoladebiter og kokosglasur



Ingredienser

Banankake:
♥ 5 egg
♥ 300 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 4 godt modne bananer
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 100 g kokesjokolade

Kokosglasur:
♥ 250 g smør
♥ 400 g brunt farin
♥ 100 g sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1 dl melk
♥ 200 g kokos

Fremgangsmåte

Banankake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis i en stor bakebolle.

Smelt smøret. Mos bananene til en glatt bananmos (jeg bruker stavmikser til dette). Vend det smeltede smøret og bananmosen inn i eggedosisen.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland dette med eggedosisen (ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at melet er tilsatt, se tips). Vend til slutt inn hakket kokesjokolade.

Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Lag imens kokosglasuren:

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Ha i brunt farinsukker, hvitt sukker og vaniljesukker, og rør det godt inn i det varme smøret. Bland deretter inn melk og kokos.

Ta den halvstekte kaken ut av ovnen. Fordel kokostoppingen jevnt over kaken.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Kokosfyllet skal være boblende varmt når kaken tas ut av ovnen.

Avkjøl kaken i langpannen i noen minutter, til kaken er lunken. Skjær kaken opp i firkanter og løft kakestykkene ut av langpannen.

Tips

♥ Det er viktig for smaken på kaken at du bruker godt modne bananer. De jeg brukte var mellomstore i størrelse.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet. Jeg rører da for hånd og bruker en ballongvisp slik at deigen blir klumpfri med minst mulig røring. Dersom du rører for kraftig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, vil du får en tung og kompakt kake.

♥ Det er lurt å ikke hvelve den stekte kaken ut av langpannen, fordi man da lett kan ødelegge kokosglasuren for mye.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

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

kokosglasur