Banankake i langpanne med lys sjokoladekrem



Ingredienser

Banankake i langpanne:
♥ 4 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 600 g skrelt banan (ca 4-5 store)
♥ 9 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 2 ts natron
♥ 250 g smør
♥ 1,5 dl melk

Lys sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 400 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ss kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Banankake i langpanne:
Pisk egg og 3 dl sukker til eggedosis.

Mos resten av sukkeret sammen med bananen (bruk food processor eller stavmikser). Bland bananmosen med eggedosisen. Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Bland deigen godt, men ikke rør mer enn nødvendig (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Lys sjokoladekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør, melis og vaniljeekstrakt til skikkelig lys og luftig smørkrem. Dette tar 3-4 minutter med elektrisk mikser (se tips).

Tilsett kakaopulver og kremfløte. Pisk kremen i 1 minutt til.

Pynting:
Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Bre den luftige sjokoladesmørkremen over kakebunnen. Renskjær kantene og dryss over kakestrøssel.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Bruk godt modne bananer - det gir best smak.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, for det gir luftig og myk kake. Jeg foretrekker å røre for hånd med en ballongvisp. Stopp å røre i deigen straks du ser at den er klumpfri.

♥ For at en smørkrem skal bli god, er det kjempeviktig at man pisker den lenge. Da forvandles smøret og blir lyst og lett i konsistensen. Vaniljeekstrakten og kremfløten gjør også at smørkremen blir litt lettere. Ikke pisk kremen lenger enn 1 minutt etter at kremfløten er tilsatt.

♥ Ønsker du sterkere sjokoladesmak og mørkere farge på sjokoladekremen, er det bare å tilsette 1–2 ss mer kakaopulver.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-lys-sjokoladekrem