



Banankake i langpanne med sjokoladeglasur

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

Sjokoladeglasur:

- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 300 g kokesjokolade

Pynt:

- ♥ 50 g høvlet sjokolade eller strøssel

Fremgangsmåte

Banankake i langpanne:

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Mos bananene (bruk food processor eller stavmikser). Bland bananmosen med eggedosisen.



Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis 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 før du hvelver den over på en rist.

Sjokoladeglasur og pynt:

Ha kremfløten i en liten kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade.

La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør sjokoladeglasuren glatt.

Smør glasuren over kaken. Dryss over høvlet sjokolade eller annen kakepynt.

Renskjær kantene på kaken. Skjær den deretter 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.

♥ Kaken kan fryses både med og uten sjokoladeglasur. La kaken stå kjølig en stund først slik at glasuren stivner.

♥ Flere varianter av Banankake i stor langpanne finner du [HER](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-sjokoladeglasur>