



Bananbrød med sjokoladeglasur

Ingredienser

- 2 egg
- 2 dl sukker
- 2 middels store bananer
- 50 g smør
- 1 dl melk
- 2,5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker

Glasur:

- 200 g kokesjokolade
- 1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Hell deigen i en brødforn (1 liter) som er smurt eller sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i c 1 time og 15 min. Sjekk med kakenål. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren has kremfløte i en liten kjele. Gi den et lite oppkok og ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokolade og la den smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn



og avkjøl til den har passe smørekonsistens. Smør glassuren over den kalde kaken med smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet til glassuren har stivnet.

Tips

Bruk bananer som er godt modne. Husk at most banan fort blir brun i farge. Bruk derfor så kort tid du kan fra du har skrelt og most bananen til du setter kaken i ovnen. Kaken blir god selv om bananen blir brun, men det ser bare ikke like delikat ut.

Du kan også steke kaken i en brødforn som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca 50-60 min i ovnen. Sjekk med kakenål!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-sjokoladeglasur>