



## Banankake med appelsin og sjokolade

### Ingredienser

100 g smør  
150 g sukker  
1 ts vaniljesukker  
2 egg  
2 små modne bananer  
revet skall av 1 appelsin  
1,5 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
75 g kokesjokolade

### Glasur:

3 dl melis  
2 ss presset appelsinsaft  
oransje konditorfarge

### Pynt:

strimlet appelsinskall

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (dette gjøres kjapt med en stavmikser, eller bruk food processor eller en gaffel). Tilsett bananmosen sammen med finrevet appelsinskall. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen. Rør i hakket kokesjokolade til slutt.



Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Dra av bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur av melis og appelsinsaft. Vil du ha oransje farge på glasuren slik som på kaken på bildet, kan du tilsette et par dråper oransje konditorfarge (se tips). Smør glasuren over kaken. Pynt med strimlet appelsinskall (se tips).

### **Tips**

Oransje konditorfarge fås blant annet kjøpt i hobbybutikker og velassorterte kakeutstubsbutikker.

Kaken kan pyntes med fint hakket kokesjokolade i stedet for strimlet appelsinskall.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-appelsin-og-sjokolade>