Banankake med sjokolade og valnøtter



Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
2 egg
2 store bananer (275 g uten skall)
4 dl hvetemel
3/4 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
100 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (gjerne med stavmikser) og rør inn. Sikt i det tørre. Rør til slutt inn grovt hakket sjokolade og valnøtter.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min. La kaken stå i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sikt over melis før servering hvis du ønsker.

Tips

275 g banan uten skall tilsvarer 2 store bananer eller 3 små. Bruk godt modne og søte bananer til denne kaken.

Banankaken kan lages i mange variasjoner, se for eksempel oppskrift på "Banankake med cashewnøtter og rosiner", "Banankake med mandler og nougatsjokolade", "Banankake med sjokolade og hasselnøtter" og "Banankake med peanøtter og melkesjokolade".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-sjokolade-og-valnotter