



## 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>