Sjokoladekake med banan og jordbær



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
3 egg
3 dl sukker
4 bananer
200 g smør
2 dl melk
2 ss kakao
1 ts natron
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
6 dl hvetemel
75 g mandler

Fyll:
2,5 dl kremfløte
1 dl jordbærsyltetøy
1 banan

Pynt:
2,5 dl kremfløte
3-4 ss sjokoladesaus (se tips)
50 g kokesjokolade
1 banan
1 jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og bland i. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre vekselsvis med smørmelken i eggedosisen. Tilsett hakkede mandler til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 60-75 min (sjekk med kakenål, se tips). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk kremfløten til fyllet og smak til med jordbærsyltetøy. Hakk bananen opp i små biter og bland inn i jordbærkremen. Ha fyllet mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten til pynten og smak til med sjokoladesaus. Dekk kaken med sjokoladekremen. Pynt med bananskiver, hakket kokesjokolade og et jordbær i midten.

Tips

Sjokoladesaus fås kjøpt ferdig på flaske (se for eksempel etter Sjokoladetopping fra Freia).

Det er svært viktig at denne kaken blir helt gjennomstekt i midten. Sjekk med en kakenål etter 60 min, men det kan godt hende at kaken trenger opp til 15 min til for å bli helt gjennomstekt. Dekk over kaken med et stykke matpapir dersom du synes den begynner å bli for mørk på toppen.

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). I boken heter denne kaken "Banankake", men oppskriften her er tilpasset rund kakeform. Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-banan-og-jordbaer