Sjokoladekake med banan og nøtter

Ingredienser



2 egg
1 dl sukker
2 bananer
100 g smør
200 g kokesjokolade
1 ts kanel
1 ts bakepulver
100 g hvetemel
50 g hasselnøtter
50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn i eggedosisen. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Bland dette deretter inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel og vend i. Bland til slutt i grovt hakkede hasselnøtter og valnøtter.

Hell røren i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

Tips

Kaken kan fryses.

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

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