Banankake med nøtter og sjokoladeglasur



Ingredienser

2 store egg
120 g sukker
1 liten sitron
2 bananer
100 g smør
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
1 dl hasselnøtter

Glasur:
1 dl kremfløte
100 g kokesjokolade

Pynt:
mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Riv skallet av sitronen og press saften. Bland sitronskallet i eggedosisen. Mos bananene sammen med sitronsaften (bruk for eksempel stavmikser). Rør mosen inn i eggedosisen. Smelt smøret og vend i. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel og bland inn i deigen. Ha til slutt i hakkede nøtter.

Hell deigen i en smurt, avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er

gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og hvelv den ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren til den er tyktflytende. Smør den så over toppen av kaken. Pynt med mandelflak. Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-notter-og-sjokoladeglasur