



## Amerikansk sjokolade- og banankake (Chocolate Banana Cake)

### Ingredienser

125 g smør  
3,5 dl sukker  
2 store egg  
3 modne bananer  
2,5 dl rømme  
1 ts natron  
4,5 dl hvetemel  
1 dl hasselnøtter (se tips)  
50 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)



### Sjokoladekrem:

2 ss smør  
3 ss melk  
1 ts vaniljeessens  
50 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)  
4 dl melis

### Pynt:

kakestrøssel eller annen kakepynt

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør

inn i deigen sammen med rømme. Sikt mel og natron. Rør dette inn i deigen. Smelt sjokoladen (gjøres over vannbad eller i mikro) og bland inn i deigen sammen med hakkede nøtter.

Fordel deigen i 2 runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnene ved 175°C midt i ovnen i ca 30 minutter (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl kakene helt i formene. Løsne de så fra formene og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes smør i en kjele sammen med melken. Ha i sjokoladen og la den også smelte. Ta kjelen av platen og rør i vaniljeessens og melis. Ha eventuelt i littegrann mer melk om kremen virker for tørr i konsistensen.

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken. Pynt med kakestrøssel eller annen kakepynt.

### **Tips**

Hasselnøtter kan byttes ut med valnøtter eller pecannøtter. Det går også an å sløyfe nøttene.

Kakebunnene bør helst stekes i to kakeformer. Har du ikke to former, steker du bare halvparten av deigen i første runde, og bruker deretter samme formen til å steke den andre bunnen.

Kaken oppbevares i kjøleskapet, godt innpakket i plast. Den kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/amerikansk-sjokolade-og-banankake-chocolate-banana-cake>