Banankake med rømme og sjokoladebiter

Ingredienser



200 g smør
4 dl sukker
4 egg
4 modne bananer
1 ts natron
3 ts bakepulver
6 dl hvetemel
2 dl rømme
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Mos bananene (dette går raskt med stavmikser, men du kan også bruke gaffel) og bland i. Sikt mel, bakepulver og natron og rør inn i deigen sammen med rømmen. Vend til slutt i grovhakket sjokolade.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løft den så ut av formen og skjær den opp i skiver, firkanter eller i trekantede kakestykker som på bildet (skjær i så fall kaken på langs i tre og deretter på skrå i trekanter).

Tips

Bruk helst godt modne bananer! Det gir definitivt best smak på kaken. 4 bananer tilsvarer ca 350 g bananmos.

Banankaken holder seg myk om du pakker den godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse. Dryss gjerne litt melis over kaken rett før servering. Kakestykkene smaker ekstra godt oppvarmet med vaniljeis eller pisket krem ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banankake-med-romme-og-sjokoladebiter