Banankake med peanøttkrem og sjokoladeglasur

Ingredienser



Banankakebunner:
♥ 3 egg
♥ 150 g hvitt sukker
♥ 175 g brunt sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g smør
♥ 1 dl matolje
♥ 3 store, modne bananer
♥ 2,5 dl surmelk
♥ 0,5 ts salt
♥ 0,5 ts natron
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 350 g hvetemel

Peanøttkrem:
♥ 3 dl peanøttsmør
♥ 125 g smør
♥ 3 dl melis

Sjokoladeglasur:
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 60 g kakao
♥ 1 dl melk
♥ 750-900 g melis

Pynt:
♥ 40 g salte peanøtter

Fremgangsmåte

Banankakebunner:
Pisk egg sammen med hvitt og brunt sukker til det blir en luftig eggedosis. Bland inn vaniljeekstrakt.

Mos bananene til jevn og klumpfri mos (jeg pleier å bruke stavmikser til det). Visp bananmosen med olje og mykt smør til en klumpfri masse. Ha dette i eggedosisen. Bland deretter inn surmelk, salt og natron. Vend til slutt inn hvetemelet. Rør varsomt til alle melklumper fjernes. Bruk gjerne en stålvisp/ballongvisp, som fjerner melklumper raskt uten at du trenger å røre mye.

Fordel deigen i 3 runde kakeformer (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20-25 min, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl kakene i kakeformene til de er kalde. Ta de ut av formene og fjern bakepapiret.

Peanøttkrem:
Visp sammen ingrediensene til peanøttkremen. Det er viktig at både peanøttsmør og smør er mykt og romtemperert.
Fyll peanøttkremen mellom kakebunnene.

Sjokoladeglasur:
Smelt først smøret til sjokoladeglasuren. Bland i vaniljeekstrakt og kakaopulveret og rør til kakaoen løser seg godt opp. Bland i melk og deretter nok melis til at sjokoladekremen får passe tykk konsistens. Visp til sjokoladeglasuren blir luftig og kremete.

Fordel sjokoladeglasuren jevnt over banankaken med en smørekniv. Dypp smørekremen i varm vann for lettere å få sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Lag gjerne mønster i sjokoladeglasuren med baksiden av en teskje.

Pynt kaken med salte peanøtter.

Sett kaken kjølig en stund så den får festet seg før du skjærer i den.

Tips

♥ Jeg har som nevnt brukt 3 kakeformer som er 20 cm i diameter. Det gir en høy og veldig flott kake. Det går også greit å bruke kakeformer som er litt større (22 - 24 cm), men da blir kaken noe lavere. Kakebunnene blir da tynnere og trenger kortere steketid. Sjekk med kakenål når kakebunnen er gjennomstekte.

♥ Hvis du ikke har 3 like store kakeformer, går det helt greit å steke en kakebunn av gangen. Kakedeigen kan stå i romtemperatur og vente mens de første kakebunnene steker.

♥ Det er viktig at ingrediensene til peanøttkremen er romtempererte for å få et godt resultat. Jeg har her brukt crunchy peanøttsmør, som jeg synes gir herlig tekstur til peanøttkremen. Det går også helt greit å bruke creamy peanøttsmør hvis du foretrekker det.

♥ Tilpass tykkelsen på sjokoladeglasuren så den blir passe. Den må ikke bli for tørr, men selvsagt fast nok så den legger seg fint rundt kaken. Det er MYE sjokoladeglasur! 😄

♥ Det kan være lurt å sette kaken en stund i kjøleskapet før du skjærer i den. Dette gjelder særlig hvis du lager kaken så høy som jeg har laget den (dvs at du bruker former som er 20 cm i diameter). Når kaken avkjøles, blir sjokoladeglasuren fastere og gjør at det går lettere å skjære i kaken.

♥ Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Pakk den inn i plast såden ikke blir tørr i kantene. Kaken er også fin å fryse.

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

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