Banankake med appelsinsjokolade

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 2 store bananer (se tips)
♥ 4 dl hvetemel
♥ 0,75 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 100 g appelsinsjokolade

Pynt:
♥ 30 g mandelflak
♥ 2 ts brunt sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene (gjerne med stavmikser) og rør inn. Sikt i det tørre. Rør til slutt inn fint revet appelsinskall og hakket appelsinsjokolade.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Dryss toppen med mandelflak og brunt sukker.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 40-50 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt).

La den stekte kaken stå i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

♥ Bananer varierer jo i størrelse. Jeg bruker i denne oppskriften 275 g banan uten skall, som tilsvarer 2 store bananer eller 3 små. Bruk godt modne og søte bananer til denne kaken for å få god smak på kaken!

♥ Appelsinsjokolade fås kjøpt i de fleste matbutikkene, særlig nå før påske.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-appelsinsjokolade