Banankake med lys sjokoladekrem



Ingredienser

Banankake:
♥ 125 g smør
♥ 3,5 dl sukker
♥ 2 store egg
♥ 3 modne bananer
♥ 2,5 dl rømme
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 50 g kokesjokolade

Lys sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 2 ss kakao
♥ 500 g melis
♥ 0,5 dl melk

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

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 bananmosen inn i deigen sammen med rømme. Sikt mel og natron. Rør også dette inn i deigen. Smelt sjokoladen (gjøres over vannbad eller i mikro) og bland inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i to runde kakeformer som er 24 cm i diameter og som er dekket med bakepapir i bunnen.

Stek hver kake midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kakene i formene. Løsne de deretter forsiktig fra formene og dra av bakepapiret fra undersiden.

Til sjokoladekremen piskes mykt, romtemperert smør sammen med de øvrige ingrediensene til en luftig sjokoladekrem.

Fyll kaken med halvparten av sjokoladekremen og smør resten av sjokoladekremen jevnt over kaken.

Dryss over sjokoladestrøssel til pynt.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på 3 store bananer. Bruk helst bananer som er godt modne, så du får frem den søte, gode banansmaken på kaken.

♥ Jeg liker best å steke hver kakebunn for seg. Prøv å få omtrent like mye deig i hver form, så kakene blir like tykke. Det går også an å steke kaken i en kakeform som er 24 cm i diameter og så dele den stekte kaken på midten etter at den er avkjølt. Forleng da steketiden til ca 40 minutter (sjekk alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker aller best romtemperert, så sjokoladekremen er helt myk. Kaken er fin å fryse både med og uten sjokoladekrem.

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

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