Banankake med sjokolade og bringebær

Ingredienser



- ♥ 125 g smør
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 4 bananer
- ♥ 1 dl lettrømme
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 150 g kokesjokolade
- ♥ 150 g bringebær
- ♥ 1 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Rør inn vaniljeekstrakt.

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette). Rør bananmosen inn i smørkremen og deretter rømmen (se tips).

Bland inn natron, kanel og hvetemel (250 g).

Hakk kokesjokoladen grovt.

Del bringebærene på midten og vend bærene deretter sammen med 1 ss hvetemel (dette forhindrer at bærene synker til bunns i kaken under stekingen). Vend bærene

og sjokoladen forsiktig inn i deigen.

Fordel deigen i en brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time, til kaken er gjennomstekt. Dekk over kaken med et stykke bakepapir etter cirka halve steketiden for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Løsne kaken fra formen og avkjøl på rist.

Tips

♥ Bruk godt modne, medium store bananer. Vær forberedt på at smørkremen vil kunne skille seg når du blander inn bananmosen og rømme. Dette bedrer seg straks du rører inn hvetemelet.

♥ Bananka kan oppbevares et par dager dersom du pakker den inn i plast og setter den kjølig. Kaken er også fin å fryse!

♥ Det går fint å lage muffins i stedet for en avlang formkake. Fyll muffinsformer 2/3 fulle og stek dem midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter.

♥ For en annen variant av sommerlig banankake, se oppskrift på **Banankake med bær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sjokolade-og-bringebaer