Banankake i langpanne med sjokolade



Ingredienser

♥ 600 g sukker
♥ 500 g hvetemel
♥ 100 g kakao (se tips)
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 store egg
♥ 5-6 modne bananer (600 g skrelt vekt)
♥ 3 dl melk
♥ 2 dl olje (nøytral smak)

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og ha dette i en bakebolle.

I en annen bolle piskes egg sammen med moste bananer, vaniljeekstrakt, melk og olje.

Bland det våte med det tørre (rør minst mulig i deigen og stopp med en gang den er jevnt blandet sammen, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Hakk kokesjokoladen grovt og dryss sjokoladebitene over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken en stund i formen før du deler den i firkanter.

Tips

♥ Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god smak på kaken!

♥ Du kan redusere mengden kakaopulver og bytte ut kokesjokoladen med melkesjokolade dersom du ønsker en mildere sjokoladesmak på kaken.

♥ For å få saftig kake, er det viktig å røre lite i deigen. Jeg rører kun for hånd med en slikkepott, og slutter staks kaken er blandet sammen.

♥ Kakestykkene smaker aller best når de er varme og nystekte, men holder seg myke i mange dager om de pakkes godt inn i plast. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-i-langpanne-med-sjokolade