Banankake med sjokolade- og peanøttkrem

Ingredienser

Banankake:
♥ 3 bananer (300 gram uten skall, se tips)
♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 100 g hvitt sukker
♥ 200 g brunt sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 150 g seterrømme
♥ 400 g hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver

Sjokolade- og peanøttkrem:
♥ 250 g peanøttsmør (creamy)
♥ 250 g smør
♥ 350 melis
♥ 50 g kakao
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ ca. 3 ss melk

Pynt:
♥ 30 g peanøtter

Fremgangsmåte

Banankake:
Mos bananene til jevn og klumpfri mos (jeg pleier å bruke stavmikser til det). Smelt smøret og bland det sammen med bananmosen.

Pisk egg sammen med hvitt og brunt sukker til det blir en luftig eggedosis. Bland inn vaniljeekstrakt, rømme og bananmosen.

Bland hvetemelet med natron og bakepulver. Vend dette inn i røren. Bruk gjerne en ballongvisp som fjerner melklumper raskt uten at du trenger å røre mye.

Fordel deigen i 2 runde kakeformer (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 - 30 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl kakene i kakeformene til de er kalde.

Ta de ut av formene og fjern bakepapiret.

Sjokolade- og peanøttkrem:
Pisk sammen ingrediensene til kremen. Det er viktig at både peanøttsmør og smør er mykt og romtemperert. Juster tykkelsen på kremen med melken (start med 1 spiseskje og øk mengden gradvis til du ser at kremen blir passe tykk og smørbar).

Montering:
Sett den ene kakebunnen på et fat. Skjær av toppen på kaken slik at den blir flat og jevn på oversiden.

Sett kakebunnene sammen med et tykt lag sjokolade- og peanøttkrem imellom.

Fordel resten av kremen over hele kaken. Dryss på litt hakkede peanøtter til pynt.

Tips

♥ Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god smak på kaken. Jeg brukte her 3 middels store bananer (300 gram uten skall).

♥ Jeg har som nevnt brukt 2 kakeformer som er 20 cm i diameter. Det gir en høy og 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 2 like store kakeformer, går det helt greit å steke en kakebunn av gangen. Halve kakedeigen kan stå i romtemperatur og vente mens den første kakebunnen steker.

♥ Det er viktig at ingrediensene til kremen er romtempererte for å få et godt resultat. Jeg har her brukt creamy peanøttsmør, men det går også fint å bruke crunchy type hvis du foretrekker det.

♥ Tilpass tykkelsen på kremen så den blir passe. Den må ikke bli for tørr, men selvsagt fast nok til at den kan smøres fint rundt kaken.

♥ Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Pakk den inn i plast så den 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-sjokolade-og-peanottkrem