# Banankake i langpanne med sjokoladeglasur




**Ingredienser**

Banankake i langpanne:
♥ 4 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 600 g skrelt banan (ca 4–5 store)
♥ 9 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 2 ts natron
♥ 250 g smør
♥ 1,5 dl melk

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 50 g høvlet sjokolade eller strøssel

**Fremgangsmåte**

*Banankake i langpanne:*
Pisk egg og sukker til eggedosis.

Mos bananene (bruk food processor eller stavmikser). Bland bananmosen med eggedosisen.

Sikt sammen det tørre. Smelt smøret og bland med melk. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Bland deigen godt, men ikke rør mer enn nødvendig (se tips).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen før du hvelver den over på en rist.

*Sjokoladeglasur og pynt:*
Ha kremfløten i en liten kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade.

La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør sjokoladeglasuren glatt.

Smør glasuren over kaken. Dryss over høvlet sjokolade eller annen kakepynt.

Renskjær kantene på kaken. Skjær den deretter i firkanter.

**Tips**

♥ Bruk godt modne bananer - det gir best smak.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, for det gir luftig og myk kake. Jeg foretrekker å røre for hånd med en ballongvisp. Stopp å røre i deigen straks du ser at den er klumpfri.

♥ Kaken kan fryses både med og uten sjokoladeglasur. La kaken stå kjølig en stund først slik at glasuren stivner.

♥ Flere varianter av Banankake i stor langpanne finner du **HER**.

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

---

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