Banankake med banankrem og sjokoladeglasur



Ingredienser

Banankake:
♥ 250 g smør
♥ 3 godt modne bananer
♥ 2 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 6,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts vaniljesukker

Banankrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 2 godt modne bananer

Sjokoladeglasur:
♥ 150 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 300 g melis
♥ 5 ss varm kaffe
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Banankake:
Smelt smøret. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette).

Pisk egg og sukker lett sammen og tilsett det smeltede smøret og bananmosen. Sikt hvetemel med bakepulver, natron og vaniljesukker og vend inn.

Ha deigen i en stor, rund form (26 cm i diameter).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30–40 minutter (se tips). La kaken avkjøles før du tar den ut av formen.

Banankrem:
Pisk kremfløte og melis til fast krem. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette). Vend bananmosen inn i kremen.

Del kaken på midten og sett det nederste kakebunnen på et kakefat. Bre over banankremen i et tykt lag.

Legg på den andre kakebunnen og press den litt ned i banankremen. La kaken stå i kjøleskapet mens du tilbereder sjokoladeglasuren.

Sjokoladeglasur:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Tilsett melis og varm kaffe. Rør godt slik at melisen løser seg helt opp og du får en klumpfri glasur. Visp helt til slutt inn egget.

Sett kjelen med glasuren i kjøleskapet til den får en tykk smørekonsistens. Rør i glasuren noen ganger for å sjekke konsistensen og sørge for at den tykner jevnt.

Når glasuren er tykk og smørbar, bres den over toppen av kaken i et tykt lag.

Pynt med sukkerblomster, hakket kokesjokolade eller annen kakepynt hvis du vil.

Tips

♥ Jeg bruker bananer i medium størrelse til banankaken og banankremen. Det er viktig at bananene er skikkelig godt modne for at det skal bli god banansmak på kaken.

♥ Tilpass steketiden på kaken siden ovner kan variere. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Dersom du synes at kaken blir for mørk på overflaten, kan du dekke over kaken med et stykk bakepapir eller aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Det er viktig at banankaken er helt kald før du fyller den med banankrem, ellers kommer banankremen til å smelte og bli rennende.

♥ Sjokoladeglasuren vil være tynn når den er varm, men den tykner av å stå i kjøleskapet. Følg med på sjokoladeglasuren slik at den tas ut av kjøleskapet når den er passe fast i konsistensen. Hvis det skulle skje at den blir for fast, må glasuren stå i romtemperatur igjen for å mykne før du kan bre den over kaken.

♥ Det går fint å steke banankaken dagen før servering. Pakk den da godt inn i plast slik at den holder seg saftig. Kaken bør serveres samme dag som den fylles med banankrem og dekkes med sjokoladeglasur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-banankrem-og-sjokoladeglasur