

Banankage

Opskrift til 12 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

45-50 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 150 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 4 æg
- 5 modne bananer (500 g)
- 150 g smør
- 175 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- Til toppen: 40 g hvid, 40 g mørk og 40 g mælkechokolade

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Kom sukker, vaniljesukker og æg i en skål og pisk det luftigt
3. Kom mel, bagepulver og salt i dejen og vend det rundt, bare lige til det er blandet
4. Mos bananerne med en gaffel og smelt smørret i en gryde eller en skål i mikrobølgeovnen
5. Kom begge dele ned til dejen og rør rundt
6. Smør en springform med smør (eller beklæd den med bagepapir) og kom dejen her i – min form måler 22 cm
7. Bag den i midten af ovnen i 45-50 minutter, stik i den undervejs for at tjekke om den har nok. Min fik 48 minutter og det er lige før, den kunne have brugt 5 minutter mere.
8. Bræk chokoladen i mindre stykker og læg dem lidt blandet ud på kagen. Lad dem smelte. Træk med noget spids – chokoladen rundt, så det blandes let.
9. Lag kagen køle let af og kom den så på køl, så chokoladen stivner