

Sund banankage uden sukker

Opskrift til 8

Sund banankage, tænk sig engang at det kan lade sig gøre at bage en sund banankage som smager så godt. Og som er så nem og lynhurtig. Det er vitterligt bare at komme ingredienser i en blender og køre rundt. Og så lige i en form og ind i ovnen. Chokoladen kan du efterfølgende bare ligge oven på den helt varme banankage. Så smelter det af sig selv. Jeg håber du har lyst til at prøve min udgave af en sund banankage

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

35 min

Ingredienser

- 4 modne bananer (jo mere modne, jo bedre)
- 4 æg
- 2 dl mandler
- 1/2 tsk. salt
- 2 spsk. honning eller agavesirup (mere, hvis du elsker helt søde kager)
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. vaniljepulver eller 1 stor tsk. vaniljesukker
- 80 g mørk chokolade til toppen (eller mælkechokolade)
- evt. hakkede nødder og kokoschips til toppen

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne til kagen i en blender/ minihakker. Kør rundt til det er blendet og hæld det i en form. Jeg brugte en tærteform (beklædt med bagepapir)
2. Giv den 25-30 minutter i ovnen ved 200 grader. Prik evt. i kagen undervejs, for at se om den er færdig (når der ikke hænger dej ved gæflen)
3. Når kagen er varm, lægges chokoladen på så den smelter.
4. Når chokoladen har sat sig, kan du pynte med f.eks. mandler og kokoschips