



Bananbrød med sjokoladeglasur

Ingredienser

2 egg
2 dl sukker
2 middels store bananer
50 g smør
1 dl melk
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Glasur:

200 g kokesjokolade
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Hell deigen i en brødform (1 liter) som er smurt eller sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i c 1 time og 15 min. Sjekk med kakenål. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren has kremfløte i en liten kjele. Gi den et lite oppkok og ta kjelen av platen. Brekk i kokesjokolade og la den smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn



og avkjøl til den har passe smørekonsistens. Smør glassuren over den kalde kaken med smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet til glassuren har stivnet.

Tips

Bruk bananer som er godt modne. Husk at most banan fort blir brun i farge. Bruk derfor så kort tid du kan fra du har skrelt og most bananen til du setter kaken i ovnen. Kaken blir god selv om bananen blir brun, men det ser bare ikke like delikat ut.

Du kan også steke kaken i en brødforn som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca 50-60 min i ovnen. Sjekk med kakenål!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-sjokoladeglasur>