



## Sjokoladekake med banan og nøtter

### Ingredienser

2 egg  
1 dl sukker  
2 bananer  
100 g smør  
200 g kokesjokolade  
1 ts kanel  
1 ts bakepulver  
100 g hvetemel  
50 g hasselnøtter  
50 g valnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og rør inn i eggedosisen. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn. Bland dette deretter inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel og vend i. Bland til slutt i grovt hakkede hasselnøtter og valnøtter.

Hell røren i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

### Tips

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-banan-og-notter>