



## Barnas smaksbombe

### Ingredienser

- 175 g smør
- 1 boks Banos (se tips)
- 1 boks Sjokade (se tips)
- 4 egg
- 4 ts vaniljesukker
- 2 ts bakepulver
- 275 g hvetemel

### Glasure:

- 0,5 - 1 boks Sjokade (se tips)

### Pynt:

- Non stop (eller annet godteri)
- Paraplyer

### Fremgangsmåte

Rør mykt smør sammen med Banos og Sjokade til blandingen blir lett og luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver og vend inn i til du får en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 35 min.

Med en gang kaken tas ut av ovnen, har du Sjokadepålegget på den. La Sjokaden ligge urørt på kaken i et par minutter slik at den begynner å smelte litt. Bre den så forsiktig utover kaken med en smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet til den er kald.



Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter og pynt etter ønske.

## Tips

Det er riktig at oppskriften ikke inneholder sukker. Banos og Sjokade er såpass søte i seg selv, så sukker er ikke nødvendig.

"Banos" er smørbart pålegg med banansmak fra Sunda. 1 boks tilsvarer 240 g.

"Sjokade" er mørkt sjokoladepålegg fra Stabburet. Pålegget fås kjøpt i små og store bokser. 1 boks her tilsvarer 500 g.

Merk at "Sjokade" er et nokså klissete sjokoladepålegg. Det stivner ikke helt, selv om du har kakestykkene i kjøleskapet. Det er derfor ikke vits i å smøre på et alt for tykt lag til glasuren hvis du vil unngå for mye søl.

Av samme grunn kan det være litt vanskelig å fryse kakestykkene uten at det blir sølete. Fryseposene klitrer seg litt til glasuren til og med når kakene er frosne. Cluet er med andre ord å spise opp alt med en gang! Her kan sikkert de voksne hjelpe til:-)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-smaksbombe>