



## Banankake med sjokolade og rom

### Ingredienser

3 egg  
3 dl melis  
180 g smør  
4 bananer (se tips)  
1 ss vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
1 ts kanel  
4 dl hvetemel  
2 ss kakao  
0,5 dl mørk rom

### Pynt:

2 dl melis  
1 ss mørk rom

### Fremgangsmåte

Pisk egg og melis luftig. Smelt smøret. Mos bananene (dette gjøres kjapt med stavmikser eller i food processor). Ha smøret og bananmosen i eggedosisen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Rør i rom til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten, det kan godt hende at kaken trenger noe lenger steketid).

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



Rør sammen melis og rom til en tykk glasur. Ringle glassuren over kaken før servering.

### Tips

♥ Bruk middels store bananer, og helst godt modne - for det gir best smak!

♥ Kaken kan frys.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sjokolade-og-rom>