



## Banankake med trippel sjokolade

### Ingredienser

125 g smør  
2 store egg  
1 ts vaniljeessens  
250 g sukker  
4 modne bananer  
1 ts bakepulver  
250 g hvetemel  
  
75 g mørk sjokolade  
75 g hvit sjokolade  
50 g melkesjokolade



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, vaniljeessens, sukker og smeltet smør med en stålvisp. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser, men kan også gjøres med food processor eller bare en gaffel) og ha i. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen. Hakk opp de tre typene sjokolade i mellomstore biter. Vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

### Tips

Bruk godt modne bananer, det gir definitivt best smak på kaken!

Kaken smaker nydelig helt nystekt, men holder seg fint innpakket i plast. Den er også veldig fin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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