



Banankake i langpanne med sjokolade

Ingredienser

- ♥ 600 g sukker
- ♥ 500 g hvetemel
- ♥ 100 g kakao (se tips)
- ♥ 3 ts bakepulver
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 4 store egg
- ♥ 5-6 modne bananer (600 g skrelt vekt)
- ♥ 3 dl melk
- ♥ 2 dl olje (nøytral smak)



Pynt:

- ♥ 200 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og ha dette i en bakebolle.

I en annen bolle piskes egg sammen med moste bananer, vaniljeekstrakt, melk og olje.

Bland det våte med det tørre (rør minst mulig i deigen og stopp med en gang den er jevnt blandet sammen, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Hakk kokesjokoladen grovt og dryss sjokoladebitene over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken en stund i formen før du deler den i firkanter.

Tips

♥ Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god smak på kaken!

♥ Du kan redusere mengden kakaopulver og bytte ut kokesjokoladen med melkesjokolade dersom du ønsker en mildere sjokoladesmak på kaken.

♥ For å få saftig kake, er det viktig å røre lite i deigen. Jeg rører kun for hånd med en slikkepott, og slutter staks kaken er blandet sammen.

♥ Kakestykkene smaker aller best når de er varme og nystekte, men holder seg myke i mange dager om de pakkes godt inn i plast. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

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

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