

Banankage

20 - 22 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 180° C varmluft.

1 Kagedej:

Smelt smørret i en gryde eller i mikroovn, lad det køle let.

Pisk sukker, æg og vaniljesukker cremet og luftigt. Tilsæt banantern, hakket chokolade, sigtet mel og bagepulver til æggemassen og rør godt. Rør den smeltede smør i dejen. Kom dejen i bradepande eller en bradepande med bagepapir.

Bag kagen i 25-30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen på en bagerist.

2 Chokoladeglasur og pynt:

Sigt flormelis og kakao sammen, tilsæt varmt vand indtil den ønskede konsisten er opnået. Overtræk den afkølede kage med glasuren og dekorér med Choko Mix eller Earthy Cocoa krymmel.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande

Kagedej:

125 g smør
200 g sukker
3 æg str. M/L
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 banan i tern
75 g mørk, lys og/eller hvid chokolade, hakket
225 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Chokoladeglasur og pynt:

200 g flormelis
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
2 - 3 spsk. varmt vand
Dr. Oetker Choco Mix, eller Dr. Oetker Earthy Cocoa krymmel



Tip:

Hvis du vil lave en endnu nemmere chokoladeglasur, så prøv vores [Choco Dream Icing & Frosting](#). Du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller cream cheese frosting. Vi har her samlet [vores bedste opskrifter på Icing & Frostings](#).

