



Banan- og sjokoladeformkaken er bakt av Herman, 9 år, og så har mor Lise hjulpet med pynten.

FOTO: TONE G. JOHANNESSEN / NRK

## Banan- og sjokoladeformkake

**Lise Finckenhagen har løsningen for deg som har to overmodne bananer til overs. Bak en formkake med bananer og sjokolade!**

### OM OPPSKRIFTEN

---

Vanskelighetsgrad: Enkel

**Type:** Søtt

**Hovedingrediens:** Frukt

**Karakteristika:** Kake

### INGREDIENSER

---

- 250 g hvetemel
- 2 ss kakao
- 1 1/4 ts bakepulver
- 100 g sukker
- 100 g brunt sukker
- 2 modne bananer
- 2 store egg
- 150 g smør, smeltet
- 100 g hakket sjokolade, hvit, mørk eller melkesjokolade
- 50 g grovhakkede og ristede hassel- eller macadamianøtter

### Glasur (kan sløyfes)

- 1 dl fløte

- 100 g mørk sjokolade



[Følg NRK mat på Pinterest](#)

---

## SLIK GJØR DU

---

1 brødform, 1,5 liter

Varm ovnen til 180 °C og kle formen med bakepapir.

Sikt sammen hvetemel, kakao og bakepulver. Rør inn sukkeret.

Mos bananene, visp inn egg og smeltet smør. Rør det tørre inn i bananblandingen, og vend inn sjokolade og nøtter. Fyll røren over i formen og stek kaken i ca. 45-50 minutter, test med en kakepinne.

La kaken stå 10 minutter i formen, løft den forsiktig ut og avkjøl kaken på rist.

Kok opp fløten til glasuren. Finhakk sjokoladen og ha den i en bolle. Tilsett den varme fløten og rør til glasuren blir tykk, blank og elastisk. Hell glasuren over den kalde kaken.

Skjær kaken i skiver og server gjerne med litt pisket krem og friske bær.

## TIPS

---

**Se også:** [Flere oppskrifter fra Nitimen](#)

KILDE: LISE FINCKENHAGEN I NITIMEN

Opphavsrett NRK © 2017  
Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen  
Nettsjef: Hildegunn Soldal