

Chokoladekage med banan



Virkelig lækker og svampet chokolade med kraftig chokoladesmag. Den er SÅ nem at bage og der skal ikke så mange ingredienser i – og de fleste har man altid hjemme ☺ Opskriften er fra Maja Vase.

150 g sukker
100 g smør – blødt
3 æg
80 g mel
30 g kakaopulver
1 rsk bagepulver
lidt salt
2 modne bananer
50 g mørk chokolade
50 g mælkechokolade

Pynt
100 g mørk chokolade

Tænd ovnen på 175 grader.

Mos banerne med en gaffel.

Hak chokoladen groft.

Pisk sukker og smør godt sammen.

Tilsæt æggene et ad gangen.

Bland mel, kakaopulver, bagepulver og salt og vend det i dejen.

Vend bananmos og hakket chokolade i dejen.

Kom et stykke bagepapir i bunden af en lille rugbrødsform – min er 8 x 29 cm.

Kom dejen i formen og bag i ca 40 min.

Lad kagen køle helt af.



Smelt chokoladen over vandbad og kom den over kagen.

Jeg har drysset med lidt sølvfarvet pulver.

Den er virkelig lækker – også dagen efter.

