

BANANKAGE MED CHOKOLADEGLASUR

Banankage er et sikkert hit. Det skyldes måske den runde og diskrete sødme, bananerne giver, men også dens gode, fungøse konsistens. Ikke nok med det, får den et friskt pift fra appelsinsaften og et knasende bid fra de hakkede nødder.

Sådan kunne man blive ved... Men jo før du kommer igang med at lave den, desto hurtigere kan du komme til at smage den selv.

•

Ingredienser

- 3 bananer
- 1 dl appelsinsaft
- 1 æble (revet)
- 4 æg
- 200 g sukker
- 275 g hvedemel
- 1 ½ spsk bagepulver
- ca. 100 g margarine (smeltet)
- 50 g rosiner
- 50 g hasselnødder (grofthakkede)
- evt. chokolade til glasur

Mos bananerne og bland mosen med appelsinsaft. Riv æblet groft. Pisk æg og sukker sammen til en luftig masse.

Rør nu skiftevis lidt hvedemel, bananmos, revet æble og smeltet margarine i æggemassen til det hele er godt blandet. Bland til sidst rosiner og hakkede hasselnødder i.

Fordel dejen i en smurt (rund) kageform. Bag kagen i ovnen i ca. 40 minutter ved 175 grader i varmluftsovn.

Når kagen er bagt, kan den enten pyntes med chokoladeglasur eller ved at chokoladen rives over og smøres ud, når det er smeltet.

Lad kagen afkøle på en bagerist.

