

# CHOKOLADEKAGE MED BANAN OG VANILJECREME

Intens chokoladecake kombineret med bananernes utrolige sødme og knasende chokoladestykker samt en lækker blød vaniljeglasur med mascarpone på toppen.

•

Til

- 5 æg
- 8 dl sukker
- 2 dl olie (eller smeltet smør)
- 2 dl creme fraiche
- 3 tsk natron
- 1/2 dl kakaopulver
- 8 dl hvedemel
- 3 bananer (modne)
- 300 g chokolade

## Vaniljecreme

- 100 g smør (stuetemperatur)
- 250 g mascarpone
- 4 vaniljestænger
- 6 dl flormelis
- 2 spsk mælk

Pisk æg og sukker godt sammen i en skål, til det er lyst og luftigt. Bland olie (eller smør) i sammen med creme fraichen.

Bland natron, kakao og hvedemel sammen. Kom det i æggeblandingen og bland det godt sammen.

Mos bananerne og rør dem i dejen. Hak chokoladen groft og vend også det i. Gem evt. lidt chokolade til at rive over chokoladekagen til sidst.

Hæld kagedejen i en bradepande (ca. 35x40 cm) beklædt med bagepapir.

Bag chokoladekagen ved 175 grader i ca. 30 minutter. Lad kagen køle helt af, inden

glasuren smørres på.

## Vaniljecreme

Pisk smørret sammen med mascarpone, til blandingen er ensartet. Skrab kornene ud af vaniljestængerne og tilsæt til cremen. Pisk mælken i. Tilsæt flormelis lidt efter lidt under ompiskning.

Smør vaniljecremen på chokoladekagen i et jævnt lag. Riv evt. lidt ekstra chokolade over som pynt.

Opbevar kagen på køl, ellers kan glasuren blive for flydende.

