

# NEM BANANKAGE MED CHOKOLADE

Nem og lækker banankage med chokolade, der ikke tager lang tid at tilberede. Så kan du hurtigt have hjemmebag klar, hvis du lige pludselig får uventede gæster eller hvis lækkersulten melder sig.

•

Til

- 3 æg
- 2 dl sukker
- 3 bananer
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 knsp salt
- 125 g hvedemel
- 50 g mørk chokolade

Pisk æg og sukker til en luftig masse. Mos bananerne med en gaffel, og pisk mosen i æggemassen.

Kom bagepulver, vaniljesukker, salt og hvedemel i en skål og si det i massen. Vend det hele forsigtigt sammen.

Hak chokoladen, og vend næsten det hele i dejen – gem lidt til toppen af kagen.

Hæld dejen i en 18 cm springform (der enten er smurt eller beklædt med bagepapir), og drys resten af chokoladen på toppen. Bag den ved 200 grader i ca. 30 minutter.

