

# SVAMPET BANANKAGE

Skøn og svampet banankage med stykker af mørk chokolade, der tilsammen smager helt fantastisk. Den søde kage er super let at lave, og ideel hvis du har et par overmodne bananer liggende.

•

Til

- 4 bananer
- saften fra  $\frac{1}{2}$  citron
- 125 g smør (stuetempereret)
- 1 dl sukker
- 2 æg
- 3 dl hvedemel
- $\frac{1}{2}$  tsk natron
- $\frac{1}{2}$  tsk bagepulver
- 3 spsk naturel yoghurt
- 150 g mørke chokoladeknapper
- fedtstof til at smøre formen med

Mos bananerne med en gaffel eller i en foodprocessor, og bland mosen sammen med citronsaft.

Pisk smør og sukker sammen til det er lyst og luftigt. Pisk et æg i ad gangen. Bland så hvedemel, natron, bagepulver og yoghurt i, og rør til sidst bananmosen i.

Tilsæt chokoladeknapperne – gem evt. en spiseske eller to til at toppe med.

Hæld dejen smurte brødforme, og drys resten af chokoladeknapperne på toppen.

Bag banankagen ved 175 grader i ca. 20 minutter.

