

Lene Engelstads

# SAFTIGE SJOKOLADEKAKE MED BANAN

Denne kaken er nesten som en brownie, men har en fast og saftig konsistens. Bananen gir kaken en naturlig sødme og den har for øvrig mindre sukker i seg enn det en klassisk brownie eller sjokoladecake vanligvis har.



👤 6 personer

🕒 1 time

## Dette trenger du:

1,5 dl olje nøytral	150 g hvetemel
0,5 dl melk	75 g sukker
2 stk. egg	40 g kakaopulver
2 stk. bananer, modne	1 klype salt
1 ts vaniljeekstrakt	50 g mørk sjokolade 70 %

## Slik gjør du:

- Bruk en form 23 x 23 cm. Oppskriften gir cirka 12 kakestykker.
- Forvarm ovnen til 175 grader
- Bland olje, melk, egg, meste bananer og vaniljeekstrakt godt sammen i en bolle.
- Bland hvetemel, sukker, kakaopulver og salt sammen. Vend det forsiktig inn med banan og eggeblandingen. Tilsett grovhakket sjokolade og bland sammen. Ikke rør mer enn nødvendig.
- Hell røren over i en form (cirka 23 x 23 cm) som er kledd med bakepapir. Stek kaken i cirka 45–50 minutter. Steketiden vil variere fra ovn til ovn.
- Skjær kaken i små firkanter og server gjerne med friske bær.

## Vin til maten

● **Louis Max Climats Pinot Noir Les Terres Froides 2016**  
1218001. Basisutvalget, kategori 6  
Pris: Kr. 129,90  
Poeng: 81  
Land/region: Frankrike, Languedoc-Roussillon, Oc

● Hvitløksstekte kyllinglår servert med en varm estragonsaus høres unektelig godt ut. Her har jeg valgt en saftig og rund rødvin fremstilt av Pinot Noir-druen. Vinens fruktighet vil harmonere ypperlig sammen med det lyse og saftige kyllingkjøttet. Også den deilige hvitløkssmaken vil passe godt sammen med vinens fruktige profil. Vinen dufter av røde bær, plomme og hint av urter. Opplevs som frisk og rund i munnen. Varm bærpreget avslutning. Anbefalt serverings-temperatur 14 til 16 grader. Ingen lagringsvin.



Av Edvard Skramstad, vinanmelder

Neste side: Kyllinglår i kremet estragonsaus