

# Mette Markmann-Eriksens lækre banankage

## Ingredienser:

### Chokoladeganache

300 g chokolade

200 g fløde

### Banankagen

3 æg

170 gram sukker

2 tsk. vaniljesukker

150 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

100 gram smør

2 stk. moste bananer



Evt. 200 g hvid chokolade til chokoladeblomster

## Sådan gør du:

Start med at tænde ovnen på 175 grader

Pisk æg og sukker godt sammen, og sigt herefter hvedemelet, vaniljepulver og bagepulveret i blandingen, imens der piskes. Smelt smørret og hæld det i blandingen imens der piskes. Til sidst tilføjes de moste bananer, og det hele blandes forsigtig sammen.

Tag nu en passende kageform, og klip et stykke bagepapir ud så det passer med bunden af kageformen, og læg bagepapiret i bunden af formen, og smør herefter kageformens sider med smør.

Hæld til sidst blandingen i kageformen og stil den i ovnen på den nederste rist, og bag den i 55 minutter.

Når kagen er færdig stilles den på køl. Når kagen er kølet af kan du gå i gang med Chokoladeganachen.

Hak chokoladen i grove stykker, og hæld chokoladen i en skål, og stil det til side.

Varm herefter fløden stille og roligt i en gryde, til fløden kommer op og koge, og tag den straks af, hæld fløden over chokoladen i skålen. Pisk fløde og chokoladen til al chokoladen er smeltet til en ensartet chokoladeganache. Du kan nu hælde chokoladeganachen udover din afkølede banankage, og lade ganachen køle af.

Nu er banankagen klar til at blive serveret, men du også udsmykke kagen med hvide chokolade-blomster, som du har lært at lave af Mette Markmann-Eriksen.

Trick: Du kan altid lave en masse chokoladeblomster på forhånd, og gemme dem til senere (hvis du ikke spiser dem inden 😊)