

Banankaka med choklad, vegan

Den här kakan blir saftig och lagom söt (beroende på vilken choklad man använder förstås). En perfekt vardagsefterrätt, eller varför inte till en kopp roiboste? Om någon tycker den ska vara sötare kan man hälla på litet lönnsirap eller agavesirap på sin kakbit.

- 2,5 – 3 dl mosade bananer
- 5 dl siktat dinkelmjöl,
- 2,5 dl mörkt muskovadosocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk bikarbonat
- 1 nypa salt
- 1 msk vaniljsocker
- 1,25 dl rapsolja
- 1,5 dl havremjöl
- 200 g mörk choklad, grovt hackad

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form på 1,5 liter. Hacka chokladen. Mosa bananerna väl tillsammans med olja och havremjöl, blanda ner hackad choklad. Blanda de torra ingredienserna, mjöl, socker, bakpulver, bikarbonat, salt och vaniljsocker i en bunke. Häll ner detta i bananmoset och rör ihop till en jämn smet, gärna med slickepott, så inga mjöklumpar finns i botten eller på kanterna. Rör inte för länge för då kan kakan bli seg.

Häll upp smeten i den smorda brödformen och grädda i nedre delen av ugnen i 45-60 minuter eller tills kakan är helt genomgräddad. Känn efter med en sticka. Stickan ska vara lätt fuktig men inte kladdig när man stuckit i kakan. Låt kakan svalna lite innan du stjälpur upp den ur formen. Servera direkt eller förvara den lufttätt i rumstemperatur

Tips: Frysa bananer går utmärkt att använda. Jag brukar skala väl mogna bananer och förvara dem i frysen i en plastpåse med klämma så jag kan fylla på eller ta ut bananer efter behov. Skär dem i skivor när du tagit dem ur frysen så tinar de fortare. Kakan blir god även utan choklad. Om man vill kan man halvera mängden ingredienser och grädda 30-40 minuter, eventuellt i en mindre form, typ 1 liter.



Sockerkaksformen och kniven på bilden har jag ärvt av min farmor. Hon bakade ofta sockerkaka och använde just den här formen och kniven till den. De är kära minnen av min rara farmor och jag tänker på henne varje gång jag använder dom. 💕