

## Banankage

1 stor bradepande på ca. 38 x 28 cm

### Ingredienser:

250 g smeltet smør

450 g sukker

5 æg

5-6 modne bananer

2 spsk. vaniljesukker

500 g mel

2 tsk. natron

½ tsk. salt

50 g havregryn

1 1/2 dl kærnemælk

250 g grofthakket mørk chokolade

### Alm overtræk:

ca. 1,5 pakke pålægschokolade

hakkede nødder

### Sneakerskage overtræk:

ca. 1,5 pakke pålægschokolade

1 dåse færdiglavet dulce de leche

1/2 tsk. groft salt (smag dig frem med mere eller mindre)

grofthakkede salatede peanuts

### Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 160 grader varmluft. Pisk æg, sukker og vanilje luftigt. Tilsæt smeltet smør og kærnemælk. Bland mel med natron og tilsæt. Tilsæt

havregryn og rør det godt sammen. Mos bananerne og hak chokoladen groft. Vend først bananer i dejen og til slut chokoladen.

Smør en stor bradepande og kom dejen heri. Bag banankagen 35-40 min. ved 160 grader varmluft. Kig til kagen efter 30 min. Tjek med en spids kniv om kagen er færdigbagt.

### Alm overtræk:

Når kagen er kommet ud af ovnen lægges pålægschokoladen på, smør den evt. let ud så den er jævnt fordelt. Drys til sidst med hakkede nødder.

### Sneakerskage overtræk:

Når kagen er kommet ud af ovnen lægges pålægschokoladen på, smør den evt. let ud så den er jævnt fordelt. Hæld karamellen fra dåsen ud i en skål og

rør den blank med saltet. Når kagen er afkølet og chokoladeovertrækket har sat sig, hældes den saltede karamel ud herpå. Til slut drysses der med grofthakkede peanuts.