

Saftig bananbrød med hvit sjokolade og pinjekjerner



Det holdt på å gå fullstendig galt. Det GIKK fullstendig galt. La meg begynne med begynnelsen. Det var søndag og jeg trengte kake. Ettersom bananbrød er høyt på listen over bra comfortfood, var valget enkelt. Jeg satte i gang med å veie opp og piske inn, da jeg oppdaget en feil i oppskriften. Det sto ikke når eller at man skulle tilsette mel i beskrivelsen. Ettersom jeg var litt gretten i utgangspunktet, irriterte det meg at de ikke hadde klart å ha orden i sysakene i et såpass proft matblad. Likevel fant jeg en viss glede i at en slumsete oppskrift ikke skulle få vippe meg av pinnen, jeg har da bakt en vinterdag før! Kaken gikk i ovnen og jeg begynte på oppvasken. Etter ca 15 minutter tittet jeg inn på kaken og reagerte på at den ikke hadde hevet noe. I samme øyeblikk måtte den ene hånden min tviholde på den andre så den ikke skulle grabbe den nærmeste sleiven og slå meg hardt i hodet. JEG HADDE JO GLEMT BAKEPULVER! Med lynets hastighet rev jeg opp ovnsdøren og fikk kaken ut. Like raskt fikk jeg rasket frem bakepulveret, målt opp to ts som jeg strødde over kaken før jeg febrilsk rørte rundt (kaken hadde heldigvis bare rukket å stivne litt i kantene) mens jeg ropte WHY, MAISON? WHY!!! Så var det bare å få kaken inn i ovnen igjen og håpe. Og jammen ble det ikke bananbrød til slutt. Saftig, søtt og lett krydret bananbrød med sprø skorpe. Definitivt et av de beste jeg har smakt. Men kanskje var det litt fordi sansene mine var ekstra skjerpet etter all dramatikken. Godt var det hvertfall.



Nær-døden-bananbrød :

(1 stor formkake)

125 g usaltet smør

225 g Philadelphiaost (naturell)

250 g brunt sukker

2 egg

2 modne bananer

frø fra en vaniljestang (kan til erstattes med en ts vaniljesukker)

2 ts bakepulver

300 g mel

1 ts kanel

ca 0,5 dl pinjekjerner (for ekstra mye smak rister du de litt i en tørr panne først)

100 g hvit sjokolade, hakket

Sett ovnen på 180 grader. Pisk kremost og smør luftig. Pisk så inn sukkeret til røren er jevn og kremet. Tilsett ett og ett egg og rør videre. Mos bananene med vaniljefrø og rør inn. Bland mel, bakepulver og kanel og ha dette i røren. Pisk til alt så vidt er blandet. Vend inn sjokolade og pinjekjerner til slutt. Ha bakepapir i en stor brødform eller en rund springform og hell i røren. Stek brødet i 60-90 minutter avhengig av hva slags form du har. Kaken er ferdig når du stikker i den med en pinne og pinnen kommer ut "ren". (Du får sjekke jevnlig). Avkjøl kaken litt i formen (på rist) før du hepper den over på risten.



Denne oppskriften fant jeg i denne månedens utgave av Maison
Mat og Vin