

Marmorert sjokolade og bananbrød

I går skjedde det. Jeg skulle bare ta noen bilder av denne supergode formkaken da det bare lå der. Et lønneblad. Et helt enkelt lønneblad. I høstfarger.



Det var et sjokk, jeg kan ikke annet enn innrømme det. Jeg gikk rett inn og spiste to skiver kake i rene beflippelsen. Men jeg skjønner nå at det er på tide å venne seg til tanken. Naturen har sendt meg et tegn, selv om jeg føler at den gir veldig blandede signaler. 20 grader i skyggen og høstblader på ville veier, liksom? Jeg går i sommerkjole og kjenner dragningen mot gryterett og varme supper. Jeg har kjøpt to julegaver (på salg), men bader fortsatt i sjøen. (Siste gang i dag?) Akkurat som årstidene, klarte jeg heller ikke bestemme meg da jeg skulle bake kake. Så da ble det litt sjokolade og litt banan.

Blandingsbrød:

125 gram mykt smør

175 gram brunt sukker

2 store egg

3 bananer, most med en gaffel

250 gram hvetemel (jeg brukte siktet spelt)

0,5 ts salt

0,5 ts natron

1 ts bakepulver

1 ts kanel

100 gram mørk kokesjokolade, smeltet over vannbad eller i mikro

Sett ovnen på 175 grader. Rør smør og sukker godt sammen. Tilsett ett og ett egg og så moste bananer. I en annen bolle blander du alt det tørre. Ha så melblanding i smørblandingen og lag en jevn røre. Ha ca 1/3 av røren i en bolle og rør inn den smeltede sjokoladen. Ha bakepapir i en brødforn. Bruk to spiseskjeer og sett annen hver røre med en spiseskje i brødfornen så det blir et sjakkmønster. Fortsett slik i neste lag også (legg nå lys på brun røre osv), men da vil det være mest av den lyse røren. Når all røren er i formen tar du en kniv og drar gjennom formen i et S mønster fra kortside til kortside. Tilslutt drar du kniven en gang i gjennom i midten på langs. Før du steker kaken vil den da se sånn ut:



Stek midt i ovnen i ca en time. Bananbrødet er ferdig når du kan stikke en pinne inn uten at det fester seg noe deig på pinnen. Det bør også være en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist (du kan la det avkjøle i formen). Gled deg til å skjære skiver med lunken, saftig og vakkert mønstret formkake!

