

Chokoladekage (Gustav)

Ovn: 180 grader

Bagetid: 30-40 min

Ingredienser

- 3 moset bananer
- 3 æg
- 2 spsk bagepulver
- 1,5 dl sukrin
- 1,5 dl kakaopulver
- 4 dl blendet havregryn
- 100 g mørk chokolade

Creme

- 200 g Philadelphia light
- 100 g nutella fra EASIS



Fremgangsmåde

- Pisk æggene.
- Tilføj bagepulver, sukrin, kakaopulver og rør rundt.
- Tilføj de moset bananer og rør rundt.
- Tilføj havregrynene og rør rundt.
- Put den grovhakkede chokolade i dejen. Hold lidt tilbage til pynt af kagen.
- Hæld den omrørte dej i en brødform og bag i ovnen.
- Lav nu cremen der skal ovenpå kagen, ved at blande Philadelphia light og nutella.
- Når kagen er bagt og afkølet, smøres cremen ovenpå kagen og der tilføjes lidt hakket chokolade som pynt,