

Choco cake

met banaan, ananas en kokos

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

- 1 rijpe banaan, in stukjes
- 100 gr ananastukjes (vers of diepvries)
- 50 g melk chocolade, 'tabletjes' grof gehakt
- 125 ml. Cocosmelk
- 1 limoen, sap
- 50 ml. Zonnebloemolie
- 200 gr. g fijne kristalsuiker
- 2 eieren (middelgroot)
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 8 gr baksoda
- Snuf zout
- 3 limoenblaadjes, fijngesneden

Toppings

- 3 el. kokos rasp
- Slagroom met suiker

Benodigdheden

- Cakevorm van ± 25 cm bekleed met bakpapier

Bereidingswijze

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C boven en onderwarmte met stoomtoevoeging stand 2.
2. Vet de cakevorm in bekleed met bakpapier.

Cake

1. Meng alle ingredienten voor de cake in een kom en roer dit goed door.
2. Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
3. Bestrooi met de kokosrasp.
4. Zet de cake op het onderste niveau op een rooster in de oven en bak 45 – 50 minuten op 180°C met stoomtoevoeging stand 2.
5. Controleer vanaf 45 minuten met een satéprikker: deze moet er grotendeels schoon uitkomen (een paar kruimels of gesmolten chocolade is oké).

Afkoelen en serveren

1. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal hem er dan voorzichtig uit en laat volledig afkoelen op een rooster.
2. Serveer met de stijfgeslagen slagroom met suiker.