עוגת שוקולד בננה עם גאנש שוקולד

רכיבים

- חבילה אסם תערובת לעוגת שוקולד ללג
- ביצה
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- בננה חתוכות לפרוסות
- 2/1 1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה

הכנה

1. להכנת בלילת העוגה: בקערה גדולה של מיקסר שמים 3 ביצים ומקציפים עד לקבל תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים ½ כוס (110 מ"ל) שמן, ו ½ כוס (80 מ"ל) חלב וממשיכים לערבל עד להטמעת הנוזלים. מוסיפים את תוכן השקית של תערובת העוגה ומקציפים עד לקבלת בלילת עוגה אחידה.

2. מוסיפים לתערובת פרוסות משתי בננות. מעבירים את התערובת לתבנית אינגליש קייק משומנת.

3. נועצים את פרוסות הבננה השלישית מעל ומפזרים את אגוזי המלך הקצוצים.

4. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 160 מעלות למשך 40-50 דקות. העוגה מוכנה כאשר קיסם הננעץ במרכזה יוצא יבש.

5. להכנת הגנאש: מביאים את השמנת לסף רתיחה בסיר תוך כדי ערבוב תמידי, מסירים מהאש ומכניסים את השוקולד המריר. מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה. חותכים את העוגה למנות בעזרת סכין ושופכים את הגאנש מעל בצורה שווה ואחידה. אפשר לפזר מלמעלה, קוסקוס, סוכריות, אגוזים קצוצים ואף בננות מיובשות.

15 דקות

6 6