



---

## Kokoskake med sitronfyll og marengskrem

### Ingredients

#### Kokoskake

- ♥ 100 g smør
- ♥ 175 g sukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 1,5 dl kulturmilk
- ♥ 175 g hvetemel
- ♥ 50 g kokos

#### Sitronkrem:

- ♥ 2 eggeplommer
- ♥ 75 g sukker
- ♥ 0,5 dl sitronsaft
- ♥ 1 ss finrevet sitronskall
- ♥ 50 g smør

#### Marengskrem:

- ♥ 2 eggehviter
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 0,5 dl kaldt vann
- ♥ 1 ss lys sirup
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

#### Pynt:

- ♥ 2 dl kokosflak



## Instructions

### *Sitronkrem:*

Start kvelden i forveien med å gjøre klar sitronkremen:

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett bollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Varm opp sitronkremen over vanndampen mens du visper, helt til kremen blir tykk og kremete.

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl sitronkremen i kjøleskapet til dagen etter.

### *Kokoskake:*

Til kakebunnen piskes først mykt smør og sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland de øvrige ingrediensene i smørkremen og rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Del den kalde kakebunnen i to deler. Fyll kaken med sitronkremen.

### *Marengskrem:*

Ha alle ingrediensene til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca. 1 minutt til så den avkjøles noe.

Fordel marengskremen over hele kaken og pynt ved å drysse over kokosflak.

## Tips

♥ Sitronkremen bør stå i kjøleskapet over natten for at det skal bli tykt nok.

♥ Marengskremen bør has på kaken straks den er ferdigpisket.

♥ Denne kaken oppbevares i kjøleskapet, men tåler å stå noen timer i romtemperatur siden den ikke inneholder pisket krem. Den kan fryses, men personlig foretrekker jeg å ikke gjøre det siden jeg synes at marengskremen blir veldig klissete

i fryseren. Men det går veldig fint å lage klar kakebunn med sitonfyll og fryse dette ned, så kan du lage og pynte kaken med marengskremen på serveringsdagen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23160>