



Kokoskaker med vaniljekrem

Ingredienser

- 1 egg
- 1,5 dl sukker
- 1 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
- 200 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egget og sukkeret. Rør inn vaniljekremen. Ha så i kokos.

Form spiseskjestore topper (bruk hendene som er fuktet med vann). Sett toppene på bakepirkledd stekeplate med litt avstand.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min til de er gyldne. Avkjøles helt før de has lagvis i kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Det kan være lurt å steke en prøvecake først. Synes du prøvekaken flyter for mye ut (dette kan variere litt med størrelsen på egget), kan du tilsette litt mer kokos. - Men ikke for mye, for da blir ikke kakene så saftige som de skal.

Jeg foretrekker å oppbevare boksen med disse kakene i kjøleskapet siden de inneholder vaniljekrem. Har du kjølerom hjemme, kan du la boksen stå der. Da holder de seg myke og gode i flere uker.



Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskaker-med-vaniljekrem>