



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 toppe (bruk hendene som er fuktet med vann). Sett toppene på bakepapirkledd stekeplate med litt avstand.

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

Tips

Det kan være lurt å steke en prøvekake 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>