



---

## Kokoskake med kaffekrem

### Ingredienser

Kakebunn:

4 eggehviter

3 dl sukker

3 dl kokos

50 g kokesjokolade

Kaffekrem:

4 eggeplommer

100 g melis

5 ss kaffe

50 g smør

1 ts vaniljesukker

Pynt:

2 dl kremfløte

1 ts vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en stiv marengs. Vend i kokos og hakket kokesjokolade.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



Ha eggeplommer, melis og kaffe i en liten kjele. Varm opp under kraftig pisking med en stålvisp. La småkoke i et par minutter til eggekremen tykner (se tips). Ta kjelen av platen og rør i smøret i små klatter og deretter vaniljesukkeret. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er kald og tykk i konsistensen.

Smør kaffekremen på toppen av kaken. Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Pynt kaken med sprøytede kremrosetter. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

### **Tips**

Pass nøye på at eggekremen ikke svir seg. Du må røre hele tiden og følge med.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskake-med-kaffekrem>