



## Kokoskake med luksuskrem

### Ingredienser

4 eggehviter  
1 ts sitronsaft  
2,5 dl sukker  
0,5 ts bakepulver  
50 g kokesjokolade  
2,5 dl kokos

### Luksuskrem:

3 dl kremfløte  
10 stk konjakk sjokolader (Nidar), eller  
12 stk After Eight (1/2 pk), eller  
12 stk annen konfekt etter ønske

### Pynt:

sjokoladedekor

### Fremgangsmåte

Pisk eggehviten stive. Tilsett sitronsaft og sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend i bakepulver, hakket kokesjokolade og kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapret. Sett kaken på et passende fat.

Lag luksuskremen ved å piske kremfløten til krem og deretter vende i opphakket konfekt av ønsket sort. Dekk kaken med kremen og pynt med sjokoladedekor.



## Tips

Det er viktig å avkjøle kakebunnen i formen til den er helt kald, ellers kan den lett gå i stykker.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

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

---

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