



Kokosmarengskake

Ingredienser

4 eggehviter
150 g sukker
150 g kokos

Pynt:

3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend i kokosen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til krem. Dekk kaken med kremen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kaken holder seg myk i flere dager. Uten krem egner den seg godt til frysing.

Kaken blir ekstra god om den strøs med revet kokesjokolade oppå kremen.

Se også "Kokoskake med eplemos og krem".



Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake>