



## Eplekake med kokos og yoghurt

### Ingredienser

Mørdeigsbunn:

100 g smør

2,5 dl hvetemel

2 ss sukker

1 ss vann

Eplefyll:

3 epler

2 egg

1 dl sukker

3 dl matyoghurt (se tips)

2 ss hvetemel

1 dl kokos



### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett sukker og vann og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen utover i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Prik bunnen med en gaffel. Forstek bunnen på rist midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl.

Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg epleskivene utover paibunnen.

Pisk egg og sukker luftig. Rør i matyoghurt, hvetemel og til slutt kokos. Hell blandingen forsiktig over eplene.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 30-40 min. (Fyllet kjennes da litt løst ut, men det stivner til ved avkjøling.) Avkjøl kaken helt i formen.

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende serveringsfat og server den gjerne med bær og yoghurtsaus (se tips).

### **Tips**

Matyoghurt er en type gresk yoghurt med fyldig konsistens og mild smak.

Matyoghurt er tykkere enn vanlig yoghurt naturell. 3 dl matyoghurt tilsvarer 1 beger fra Tine.

Hvis du vil servere kaken med yoghurtsaus, kan du bruke følgende oppskrift:

1 dl kremfløte

2 ss sukker

3 dl matyoghurt

Pisk kremfløten til krem sammen med sukker. Bland inn yoghurten. Server sausen sammen med kaken og gjerne noen friske bær til.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kokos-og-yoghurt>