



Kokosmarengskake med blåbær

Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
4 eggeplommer
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss melk

Kokosmarengs:

4 eggehviter
175 g sukker
150 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og vend dette inn i deigen sammen med melken.

Fordel deigen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend inn kokosen forsiktig med slikkepotten og fordel kokosmarengsen over deigen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 minutter.

Tips



På sommeren er det lekkert å pynte kaken med frisk blåbær. Jordbær og/eller bringebær er også nydelig.

På vinteren pleier jeg å servere kaken med [Rørte jordbær](#).

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

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