Kokoskaker med vaniljekrem

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 dl ferdig vaniljekrem
♥ 200 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egget og sukkeret. Rør inn vaniljekremen. Ha så i kokos. La deigen stå og svelle i 10 minutter.

Form spiseskjestore topper (bruk hendene som er fuktet med vann). Sett toppene på bakepapirkledd stekeplate med litt avstand.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10–15 minutter til de er gylne.

Avkjøl kakene helt før de has lagvis i kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

♥ Jeg pleier å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem til disse kakene, men du kan også bruke 1 dl av **hjemmelaget vaniljekrem** etter **DENNE** oppskriften.

♥ Det kan være lurt å steke en prøvekake først. Synes du prøvekaken flyter for mye ut (dette kan variere litt med størrelsen på egget), kan du tilsette litt mer kokos. Men ikke for mye, for da blir ikke kakene så saftige som de skal.

♥ Jeg foretrekker å oppbevare boksen med disse kakene i kjøleskapet siden de inneholder vaniljekrem. Har du kjølerom hjemme, kan du la boksen stå der. Da holder de seg myke og gode i flere uker. Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokoskaker-med-vaniljekrem