Kokoskake i langpanne med marengskrem



Ingredienser

5 egg
6 dl sukker
6 dl lettrømme
3 dl kokos
7 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Glasur:
4 ss vann
3 dl sukker
2 eggehviter

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Rør sammen egg og sukker med en stålvisp i en stor bakebolle (ikke visp eggedosis). Rør deretter i rømme og kokos. Sikt sammen det tørre og bland i til slutt.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30-40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Ha vann og sukker i en liten kjele og kok til massen er seig (ca 5 min). Pisk eggehvitene stive. Tilsett den varme sukkerlaken under kraftig pisking, og forsett å piske til massen er tykk og stiv.

Bre marengsmassen over kaken med en smørekniv og dryss over kokos. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Vær oppmerksom på at glasuren er nokså klissete. Jeg pleier å lage bare halv porsjon glasur og ha over halve langpannekaken, som pleier å forsvinne nokså raskt hjemme hos meg. Den andre halvparten av kaken setter jeg uten glasur i fryseren.

Alternativt kan du sette de glaserte kakebitene i kjøleskapet til glasuren har stivnet noe, og deretter sette dem i en kakeboks med matpapir mellom lagene eller fryse dem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokoskake-i-langpanne-med-marengskrem