# Kokoskake med rømme

### Ingredienser




2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1,5 dl kokos

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Rør inn kokos til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Pynt med et lite melisdryss.

### Tips

"Kokoskake med rømme" er kjempefin å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/kokoskake-med-romme