Tahitikake



Ingredienser

100 g smør
2 egg
1,5 dl sukker
0,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
4 dl kokos

Dynking:
lake fra ananasboksen

Fyll og pynt:
350 g ananas (avrent vekt, se tips)
3 dl kremfløte
1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver. Rør inn smeltet smør og kokos til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen i noen minutter. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Prikk den fortsatt lunkne kaken tett i tett med en gaffel. Dynk kakebunnen deretter godt med ananaslake, og la laken trekke godt inn i kaken.

Pisk kremfløten og smak til med melis. Bre ca halvparten av kremen over toppen av kaken. La ananasen renne godt av seg. Legg en ring med ananasbiter langsmed kanten på kaken. Hakk opp resten av ananasen og legg i en haug i midten av kaken. Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt en høy ring med krem på kaken (se tips).

Tips

Du bruker en mellomstor hermetisk boks med ananas til denne kaken (565 g hvorav 350 g ananas).

Når du skal sprøyte kremen på kaken, lønner det seg å begynne på innsiden av den ytterst ringen med ananasbiter og sprøyte kremdotter langs hele kanten. Sprøyt deretter et ny ring litt innenfor den ytterste kremringen. Fortsett inn mot den knuste ananasen, til kremen er brukt opp.

Kakebunnen er fin å fryse ned og kan derfor lages i forveien. Pynt kaken med krem og ananas samme dag som den skal serveres.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tahitikake