Sjokolade- og kokosiskake



Ingredienser

Bunn:
3 eggehviter
1 dl sukker
2,5 dl kokos
75 g kokesjokolade

Iskrem:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
1 ss Malibu (se tips)

Pynt:
25 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Vend i kokos. Riv kokesjokoladen (gjøres lett i mandelkvern). Alternativt kan kokesjokoladen finhakkes. Ha sjokoladen i marengsmassen og bland alt godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på midterste rille i ovnen ved 160°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i formen (se tips).

Til iskremen piskes eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til halvstiv krem og bland inn i eggedosisen (bruk en stålvisp, slik at massen blir jevn og klumpfri). Hakk kokesjokoladen og vend i. Smaksett med litt Malibu hvis du ønsker (se tips).

Hell ismassen i formen. Dryss over hakket kokesjokolade til pynt. Sett formen i fryseren til isen har stivnet (ca 6 timer). Ta iskaken ut av formen og sett den på et passende fat ca 20 min før servering.

Tips

Malibu gir iskremen en ekstra god smak, men det er bare å sløyfe den dersom du ønsker en alkoholfri kake. Alternativt til Malibu kan du også bruke annen type rom eller likør med kokossmak (f.eks. Coconut Cream).

Merk at det ikke er nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i formen når du setter den stekte kakebunnen tilbake i formen og heller over ismassen. Når kaken er frossen er den lett å få ut av formen uansett.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-kokosiskake