Bringebærdrøm med kokos



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
2 dl melis
0,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 dl kokos

Eggekrem:
4 eggeplommer
0,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
1 dl kremfløte

Pynt:
2 dl kremfløte
friske bringebær

Fremgangsmåte

Stivpisk eggehvitene. Bland de tørre ingrediensene og vend forsiktig inn i hvitene.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen (kaken kan godt stå i kjøleskapet over natten). Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Bland alle ingrediensene utenom vaniljesukkeret til fyllet i en tykkbunnet kjele. Varm opp blandingen under stadig omrøring på middels varme. Kremen tykner når den blir varm, men skal ikke koke fordi den da har lett for å skille seg. Når kremen har tyknet tas kjelen av platen. Avkjøl litt og bland i vaniljesukkeret. Avkjøl til eggekremen er kald. Pisk den deretter opp til den blir lysegul og luftig.

Pisk resten av kremfløten til krem.

Ha eggekremen på kaken, det er pent at eggekremen renner litt ned langsmed kanten på kaken. Pynt med pisket krem langs kanten på toppen av kaken. Ha friske bringebær i midten oppå kaken. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kaken har godt av å stå og trekke i noen timer før servering, men smaker best samme dag. Kokosbunnen kan godt lages dagen i forveien.

Se også oppskrift på "**Islandskake med svisker**" og "**Islandskake med ananas**", som er basert på lignende oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bringebaerdrom-med-kokos