Kokoskake med eplemos og krem

Ingredienser



4 eggehviter
120 g sukker
150 g kokos

Pynt:
300 g eplemos med biter (se tips)
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend i kokosen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Fordel eplemosen over kaken. Pisk kremfløten til krem. Sprøyt kremen over kaken i vakkert mønster. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Bruk for eksempel Nora Eplemos med biter.

Det går fint å lage kokoskaken dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet over natten. Kakebunnen kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den dekkes med eplemos og krem.

For en annen variant, se **Kokoskake med rabarbrakompott og krem**. Se også **Kokosmarengskake**, som er nokså lik kake som denne, men uten eplemos.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokoskake-med-eplemos-og-krem