Kokosbollekake



Ingredienser

5 eggehviter
4 dl sukker
2 ts vaniljesukker
6 plater gelatin
1 dl kokende vann

Glasur:
100 g kokesjokolade
1 ss kaffe
1 ss delfiafett eller smør

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Start med å forberede formen: Kle innsiden av en rund bolle med plastfolie (gladpack). (Formen bør romme ca 2 liter.)

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk eggehvitene stive. Tilsett vaniljesukker og sukkeret og pisk videre til stiv marengs (5-10 min med elektrisk mikser). Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i kokende vann. Avkjøl blandingen litt til den er lunken. Hell blandingen deretter i marengsen i en tynn stråle under pisking. Pisk videre på full hastighet i 20 minutter. Marengsen skal bli tykk og tett.

Ha marengsmassen i bollen og glatt til overflaten. Sett fatet i kjøleskapet til skummet har stivnet (noen timer eller over natten).

Hvelv bollen over på et fat som er drysset med kokos. Løsne så skumkaken fra bollen ved å dra forsiktig i plastikfolien. Fjern deretter folien.

Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe og litt delfiafett. Avkjøl litt og smør deretter over kaken med en smørekniv. Dryss over litt kokos til pynt. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Merk at sjokoladeglasuren blir helt hard når kaken står i kjøleskapet. Kaken kommer da til å sprekke på toppen hvis du skjærer i den rett fra kjøleskapet. La kaken derfor stå i romtemperatur til sjokoladen har myknet noe (15-20 min), før du skjærer stykker av kaken (bruk en skarp kniv for å komme igjennom sjokoladen).

"Kokosbollekake" er holdbar i kjøleskapet i noen dager, men smaker best når den er fersk. Skummet har en tendens til å bli litt seigt etter noen dager.

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

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