Kokoskake med sjokoladefyll og krem



Ingredienser

Kokoskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 dl kokos
♥ 1 ss hvetemel

Sjokoladekrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 ss hvetemel
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 50 g smør

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ sjokoladedryss

Fremgangsmåte

Kokoskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en tykk marengs. Bland kokos og hvetemel og vend dette inn i marengsen.

Bre marengsen utover bunnen i en rund, kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15-20 minutter. La kaken

bli helt kald i formen (se tips).

Sjokoladekrem:
Ha eggeplommer, sukker, kremfløte, mel og kakao i en kjele. Varm opp på middels varme mens du rører hele tiden. Kremen skal bli varm, men ikke koke. Etter hvert vil du merke at kremen tykner. Ta kjelen av platen og rør i vaniljesukker og romtemperert smør. Sett sjokoladekremen til avkjøling. Når den er kald, fordeler du sjokoladekremen over kokosbunnen.

Krempynt:
Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen over kaken og dryss over høvlet sjokoladepynt til slutt.

Tips

♥ Pass på at sjokoladekremen ikke begynner å koke, for da kan den skille seg.

♥ Det går fint å lage kokosbunnen og dekke den med sjokoladekremen dagen før servering. På serveringdagen pyntes kaken med pisket krem slik at kremen blir luftig og helt fersk.

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

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