Kokoskake med sitronfyll og marengskrem



Ingredienser

Kokoskake
♥ 100 g smør
♥ 175 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 1,5 dl kulturmelk
♥ 175 g hvetemel
♥ 50 g kokos

Sitronkrem:
♥ 2 eggeplommer
♥ 75 g sukker
♥ 0,5 dl sitronsaft
♥ 1 ss finrevet sitronskall
♥ 50 g smør

Marengskrem:
♥ 2 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 0,5 dl kaldt vann
♥ 1 ss lys sirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 2 dl kokosflak

Fremgangsmåte

Sitronkrem:
Start kvelden i forveien med å gjøre klar sitronkremen:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett bollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Varm opp sitronkremen over vanndampen mens du visper, helt til kremen blir tykk og kremete.

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl sitronkremen i kjøleskapet til dagen etter.

Kokoskake:
Til kakebunnen piskes først mykt smør og sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland de øvrige ingrediensene i smørkremen og rør til du får en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Del den kalde kakebunnen i to deler. Fyll kaken med sitronkremen.

Marengskrem:
Ha alle ingrediensene til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca. 1 minutt til så den avkjøles noe.

Fordel marengskremen over hele kaken og pynt ved å drysse over kokosflak.

Tips

♥ Sitronkremen bør stå i kjøleskapet over natten for at det skal bli tykt nok.

♥ Marengskremen bør has på kaken straks den er ferdigpisket.

♥ Denne kaken oppbevares i kjøleskapet, men tåler å stå noen timer i romtemperatur siden den ikke innholder pisket krem. Den kan fryses, men personlig fortrekker jeg å ikke gjøre det siden jeg synes at marengskremen blir veldig klissete

i fryseren. Men det går veldig fint å lage klar kakebunn med sitonfyll og fryse dette ned, så kan du lage og pynte kaken med marengskremen på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskake-med-sitronfyll-og-marengskrem