Kokoskake med marengskrem og bringebær



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

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

Pynt:
♥ 300 g bringebær
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Kokoskake:
Pisk mykt smør og sukker sammen. 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.

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.

Pynting:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Dekk kaken med marengskremen. Pynt med masse friske bringebær. Sikt over melis.

Tips

♥ Marengskremen bør has på kaken straks den er ferdigpisket.

♥ Bruk friske bringebær, ikke tinte fordi bær som har frosne vært vil avgi saft som ikke ser særlig pent ut på marengskremen.

♥ Denne kaken oppbevares i kjøleskapet, men tåler å stå noen timer i romtemperatur siden den ikke innholder pisket krem. Den kan fryses uten bær, 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 kokoskaken dagen i forveien og så pynte kaken med marengskrem og bringebær på serveringsdagen. Husk da å pakke kaken godt inn i plast så den ikke blir tørr.

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

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