Flødebollekage (Dansk dessert med kokosboller)



Ingredienser

♥ 20 Digestive-kjeks (eller bruk en porsjon Mandelmakroner)
♥ 24 kokosboller (se tips)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 500 g friske jordbær
♥ 200 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Finn frem en stor serveringsform (se tips) og ingrediensene.

Gjør klar kremen ved å piske sammen kremfløte, melis og vaniljesukker.

Legg knuste kjeks i bunnen (eller bruk mandelmakroner).

Dekk med kokosboller. Trykk kokosbollene ned så de blir skviset flate! 🙂

Dekk med halvparten av fløtekremen.

Legg på friske bær og dytt de godt ned i kremen.

Fordel over et nytt lag knuste kjeks (eller mandelmakroner).

Dekk med et nytt lag kokosboller, som igjen skvises flate.

Ha over resten av fløtekremen.

Pynt med friske bær og eventuelt et dryss hakket sjokolade.

Tips

♥ Flødebollekage bør serveres samme dag, men kan gjerne lages noen timer før servering. Da mykner kokosbollene og kjeksbitene, og smakene blander seg godt sammen. Viktig at den står i kjøleskapet frem til servering slik at fløtekremen ikke blir dårlig.

♥ Jeg brukte en firkantet form som målte ca. 25 x 25 cm. Som du ser på bildene, fylte jeg opp formen rimelig bra... Bruk gjerne en større form. Det går også an å lage halv porsjon slik at du bare får ett lag med kjeks, kokosboller, krem og bær.

♥ Jeg brukte Digestive-kjeks her, men du kan også bruke andre typer kjeks, slik som cookies, oreo osv. I Danmark er det som nevnt veldig vanlig å lage denne kaken med knuste mandelmakroner (enten ferdigkjøpte eller hjemmelagde, som du finner oppskrift på HER på Det søte liv). I stedet for mandelmakroner kan du bruke små biter av kransekake, som gir samme smak.

♥ I stedet for fløtekrem kan du bruke **mascarponekrem**.

♥ Det er vanlig å bruke jordbær og blåbær, men det er ikke noe i veien for supplere med for eksempel bringebær og moreller.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/flodebollekage-dansk-dessert-med-kokosboller