Plommekake med kokosmarengs



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Fyll:
♥ 450 g plommer (se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Kokosmarengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 200 g kokos

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys smørkrem. Tilsett eggeplommene og pisk videre til blandingen blir kremete og luftig.

Bland vaniljesukker og bakepulver med hvetemelet. Vend dette inn i smørkremen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet, se tips).

Ha deigen jevnt utover i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del plommer i båter og stikk dem lett ned i deigen. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter.

Lag i mens kokosmarengsen:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt om gangen mens du pisker videre til du får en tykk og stiv marengs. Vend inn kokos forsiktig med en slikkepott.

Ta kaken ut av ovnen etter ca. 45 minutter og senk varmen på ovnen til 150°C.

La kaken avkjøles i 3-4 minutter.

Fordel kokosmarengsen over kaken. Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 150°C i 20-25 minutter til.

La kaken avkjøles i formen før du forsiktig flytter den over på et fat. Dryss over melis før servering.

Tips

♥ Mengden plommer er ikke eksakt og avhenger av hvor store plommer du bruker.

♥ Rør minst mulig i kakedeigen etter at du har tilsatt hvetemelet, for å sikre at kaken blir myk og luftig i stedet for tung og kompakt.

♥ Kaken kan gjerne lages dagen før servering. Da blir det også lettere å flytte kaken over på et kakefat uten at kaken går i stykker. Pakk kaken i så fall godt inn i plast slik at den ikke blir tørr.

♥ Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommekake-med-kokosmarengs