Yoghurtkake med kokos



Ingredienser

Kokoskake:
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl yoghurt med kokossmak (se tips)
♥ 80 ml olje (med nøytral smak)
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 dl kokos
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron

Kokoskrem:
♥ 250 g smør
♥ 500 g melis
♥ 1 dl kokosmelk (se tips)

Pynt:
♥ kokosflak
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha egg, yoghurt, olje, sukker og vanilje i en bolle. Visp dette lett sammen.

I en annen bolle blandes hvetemel, kokos, bakepulver og natron.

Ha det tørre i bollen med det våte og bland deigen forsiktig sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn og klumpfri, se tips).

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, til kaken er gjennomstekt (sjekk med kakenål) Dekk over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden hvis du synes at den ser for mørk ut på toppen før den er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles på midten.

Til kokoskremen piskes mykt smør sammen med melis og kokosmelk til en luftig krem.

Fordel kremen i midten og rundt kaken.

Pynt med kokosflak.

Tips

♥ Yoghurt med kokossmak finnes i flere varianter. Du kan gjerne bruke 2 begre av denne kokos-yoghurten fra Tine. Det går også fint å bruke vegansk yoghurt laget av kokosmelk, slik som Yokos (som er supergod).

♥ Tilpass mengden kokosmelk i smørkremen slik at den får passe tykk konsistens. Jeg bruker vanlig kokosmelk og ikke fettredusert type.

♥ Det er om å gjøre å røre minst mulig i deigen når du blander det våte med det tørre. Jeg rører for hånd med en ballongvisp, for da fjernes klumpene raskt. Ved å røre lite i deigen blir kaken myk og luftig i stedet for seig og kompakt.

♥ Kokosflak finnes i flere varianter. Bruk den du liker best!

♥ Kaken er kjempefin å fryse, både med og uten kokoskremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtkake-med-kokos