Herregårdskake

Ingredienser



Kokoskake:
♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 3 eggeplommer
♥ 350 hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 50 g kokos
♥ 2,5 dl helmelk

Kokosmarengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 250 g melis
♥ 125 g kokos

Fremgangsmåte

Kokoskake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggeplommene og pisk videre til smørkremen blir skikkelig tykk og luftig.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland dette med kokos. Vend det tørre inn i smørkremen sammen med melken. Rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen utover i en liten bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

Mens kaken steker, lager du klar kokosmarengsen.

Kokosmarengs:
Pisk eggehvitene til hvitt, stivt skum. Tilsett melis og pisk videre til du får en tykk og blank marengs. Vend kokos forsiktig inn i marengsen med en slikkepott.

Ta kaken ut av ovnen når den har stekt i 15 minutter. Senk varmen på ovnen til 150°C.

Hell forsiktig kokosmarengsen over den halvstekte kaken og bre den jevnt utover. Sett kaken deretter rett tilbake i ovnen.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 150°C i ca. 20 minutter. Kaken skal da være gjennomstekt, men fortsatt nokså lys på toppen.

La kaken avkjøles til den er helt kald før du løfter den ut av langpannen. Skjær kaken i firkanter.

Tips

? Vær forsiktig og lett på hånden når du fordeler kokosmarengsen over den halvstekte kaken. Hvis det går hull på overflaten av den halvstekte kaken, vil kokosmarengsen synke ned i den i stedet for å holde seg på toppen av kaken. Jobb nokså raskt og sett kaken tilbake i ovnen straks du er ferdig med å ha over kokosmarengsen.

♥ Kakestykkene holder seg myke i mange dager dersom de pakkes inn i plast. De er også supre å fryse.

♥ Se også oppskrift på **Herregårdsruter**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/herregardskake