Kokosmarengskake med vaniljekrem og rips



Ingredienser

Kokosmarengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 150 g kokos

Hjemmelaget vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Pynt:
♥ 300 g friske rips

Fremgangsmåte

Kokosmarengskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend inn kokosen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 60 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Hjemmelaget vaniljekrem:
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg (se tips). Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Pynt:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

Fordel den kalde, tykke vaniljekremen over toppen av kaken. Pynt med friske rips.

Tips

♥ Kokosmarengskaken holder seg myk i flere dager. Uten vaniljekrem og bær egner den seg godt til frysing.

♥ Vær litt forsiktig når du varmer opp vaniljekremen. Kremen skal bare nesten nå kokepunktet før du tar kjelen av varmen og du vil merke at den tykner da. Skulle det likevel skje at vaniljekremen skiller seg, pleier den å kunne repareres hvis du kjører den sammen med en stavmikser.

♥ Det går selvfølgelig greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget vaniljekrem, selv om hjemmelaget smaker best.

♥ Både kokosmarengsbunnen og den hjemmelagde vaniljekremen kan med fordel lages klar kvelden i forveien. Kakebunnen oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Vaniljekremen oppbevares i kjøleskapet, tildekket med plastfolie. Kaken bør serveres samme dag som den toppes med vaniljekrem og bær.

♥ Du bør bruke friske rips fordi fryste bær blir rennende når de tiner. Kaken kan så klart også toppes med andre bær enn rips.

♥ Se også **Kokosmarengskake**, som toppes med pisket krem, og **Kokosmarengskake med blåbær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake-med-vaniljekrem-og-rips