Kokosmarengskake med limekrem



Ingredienser

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

Lime Curd (Engelsk limekrem):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset limesaft
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ fint revet limeskall

Fremgangsmåte

Lime Curd (Engelsk limekrem) (se eget innlegg **HER**):
Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar limekremen:

Ha eggeplommer, sukker og presset limesaft i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp limekremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. (Eller kok alt opp direkte i en liten kjele, men da må du være nøye på vispingen slik at kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen.)

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles i romtemperatur. Visp deretter inn mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter.

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.

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

Fordel den kalde, tykke limekremen over toppen av kaken. Det blir bare fint dersom limekremen renner litt ned langsmed kanten av kaken.

Pisk kremfløte og melis til tykk fløtekrem. Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt kremen i store topper oppå kaken.

Pynt med fint revet limeskall.

La kaken stå i kjøleskapet helt frem til servering.

Tips

♥ Siden lime varierer så mye i størrelse, kan det være greit å måle opp mengden limesaft. Det holder som regel med 4 lime for å få 1 dl presset limesaft. Du kan gjerne sile limesaften slik at du får fjernet fruktkjøtt.

♥ Både kokosmarengsbunnen og den hjemmelagde limekremen kan med fordel lages klar kvelden i forveien. Kakebunnen oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Limekremen oppbevares i kjøleskapet, tildekket med plastfolie. Kaken bør serveres samme dag som den toppes med limekrem og fløtekrem.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake-med-limekrem