Oldefars skjegg



Ingredienser

Kakedeig:
125 g smør
125 g sukker
4 eggeplommer
375 g hvetemel
2 ts bakepulver
1,5 dl melk

Fyll:
7 ss stivt bringebærsyltetøy

Kokosmarengs:
4 eggehviter
2 dl sukker
1,5 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre og melk vekselsvis inn i deigen.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 15 min til overflaten har stivnet.

Pisk imens eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend inn kokos.

Ta kaken ut av ovnen etter at 15 min har gått og stryk over bringebærsyltetøy. Fordel marengsen over syltetøyet og sett kaken tilbake i ovnen på midterste rille.

Stek kaken videre ved 180°C i 20 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i firkanter.

Tips

Kaken smaker best helt nystekt. Du bør fryse ned kakestykkene hvis de ikke skal spises samme dag.

Kaken kan varieres med ulike typer syltetøy (f.eks. er jorbærsyltetøy også veldig godt), og hvis man vil kan man droppe kokosen i marengsen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oldefars-skjegg