Kokoskake med kaffekrem



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
3 dl sukker
3 dl kokos
50 g kokesjokolade

Kaffekrem:
4 eggeplommer
100 g melis
5 ss kaffe
50 g smør
1 ts vaniljesukker

Pynt:
2 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en stiv marengs. Vend i kokos og hakket kokesjokolade.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Ha eggeplommer, melis og kaffe i en liten kjele. Varm opp under kraftig pisking med en stålvisp. La småkoke i et par minutter til eggekremen tykner (se tips). Ta kjelen av platen og rør i smøret i små klatter og deretter vaniljesukkeret. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er kald og tykk i konsistensen.

Smør kaffekremen på toppen av kaken. Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Pynt kaken med sprøytede kremrosetter. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Pass nøye på at eggekremen ikke svir seg. Du må røre hele tiden og følge med.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskake-med-kaffekrem