Kokoskake med luksuskrem



Ingredienser

4 eggehviter
1 ts sitronsaft
2,5 dl sukker
0,5 ts bakepulver
50 g kokesjokolade
2,5 dl kokos

Luksuskrem:
3 dl kremfløte
10 stk konjakksjokolader (Nidar), eller
12 stk After Eight (1/2 pk), eller
12 stk annen konfekt etter ønske

Pynt:
sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sitronsaft og sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend i bakepulver, hakket kokesjokolade og kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapret. Sett kaken på et passende fat.

Lag luksuskremen ved å piske kremfløten til krem og deretter vende i opphakket konfekt av ønsket sort. Dekk kaken med kremen og pynt med sjokoladedekor.

Tips

Det er viktig å avkjøle kakebunnen i formen til den er helt kald, ellers kan den lett gå i stykker.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

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

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