Kokosmarengskake



Ingredienser

♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 150 g kokos

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend i 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. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløte og melis til krem. Dekk kaken med kremen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Kaken holder seg myk i flere dager. Uten krem egner den seg godt til frysing.

♥ Kaken blir ekstra god om den strøs med revet kokesjokolade oppå kremen.

♥ Se også **Kokoskake med eplemos og krem**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake