Kokosmarengskake med blåbær



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
4 eggeplommer
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss melk

Kokosmarengs:
4 eggehviter
175 g sukker
150 g kokos

Pynt:
2 dl kremfløte
200 g blåbær
2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og vend dette inn i deigen sammen med melken.

Fordel deigen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend inn kokosen forsiktig med slikkepotten og fordel kokosmarengsen over deigen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 - 35 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen (helst i kjøleskapet over natten) før du flytter kaken over på et fat.

Pynt kaken med pisket krem og blåbær. Sikt melis over kaken rett før servering.

Tips

♥ På sommeren er det lekkert å pynte kaken med frisk blåbær. Jordbær og/eller bringebær er også nydelig.

♥ På vinteren pleier jeg å servere kaken med **Rørte jordbær**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake-med-blabaer