Flødebollelagkage (Dansk bløtkake med kokosboller)



Ingredienser

1 sukkerbrød (24 cm i diameter, se tips)

Fyll:
15 stk kokosboller
2,5 dl crème fraîche

Pynt:
2 dl kremfløte
7 stk kokosboller (eller revet mørk sjokolade)

Fremgangsmåte

Skjær av bunnene på kokosbollene og legg dem til side.

Bland toppene på kokosbollene (dvs skumfyllet og sjokoladetrekk) med crème fraîche. Fyll dette mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten og fordel over toppen av kaken og i et tynt lag langsmed kanten av kaken. Fest bunnene fra kokosbollene som du har holdt til side langs kanten av kaken. Pynt med kokosboller eller revet mørk sjokolade på toppen (på sommeren kan du også bruke friske jordbær).

Tips

Du kan bruke kokosboller med eller uten kokos på toppen. Jeg foretrekker å bruke de uten kokos, men dette er en smaksak.

Du kan bruke hjemmelaget sukkerbrød (se oppskrift på "Sukkerbrød" på detsoteliv.no) eller bruke ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn. Kaken på bildet er laget med kjøpt kakebunn. (Keep it simple:-))

Kaken kan gjerne stå og trekke i kjøleskapet et par timer før servering, men smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/flodebollelagkage-dansk-blotkake-med-kokosboller