Kokoskaker med vaniljekrem og sjokolade



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 dl ferdig vaniljekrem
♥ 200 g kokos

Pynt:
♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egget og sukkeret. Rør inn vaniljekremen. Ha så i kokos.

Form spiseskjestore topper (bruk hendene som er fuktet med vann). Sett toppene på bakepapirkledd stekeplate med litt avstand.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min til de er gyldne.

Avkjøl kakene i noen minutter på platen så de blir fastere i konsistensen før du flytter dem forsiktig over på et rist.

Smelt sjokoladen og ringle den over de avkjølte kakene.

Sett kakene kjølig så sjokoladen stivner.

Tips

♥ Det kan være lurt å steke en prøvekake først. Synes du prøvekaken flyter for mye ut (dette kan variere litt med størrelsen på egget), kan du tilsette litt mer kokos. -

Men ikke for mye, for da blir ikke kakene så saftige som de skal.

♥ Oppbevar kakene kjølig, ellers kan sjokoladen smelte og kakene blir klissete.

♥ Jeg brukte mørk kokesjokolade, men kakene blir sikkert også veldig gode med lys kokesjokolade eller melkesjokolade.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskaker-med-vaniljekrem-og-sjokolade