Kokos- og karamellkake



Ingredienser

Kokoskakebunner:
♥ 4 egg
♥ 3,5 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 5 dl hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3,5 dl sukker
♥ 3,5 dl kokos

Crème fraîche-krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 ss melis

Karamellsaus:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør

Pynt:
♥ 150 g ristede kokosflak

Fremgangsmåte

Karamell:
Det kan lønne seg å forberede karamellen dagen i forveien:

Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen. Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter.

Kakebunner:
Til kokoskakebunnene vispes egg og melk lett sammen med en visp. Smelt smøret og ha i. I en annen bolle blandes de tørre ingrediensene.

Ha eggeblandingen i det tørre, og rør deigen raskt sammen for hånd (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet).

Fordel deigen i 3 runde former (22 cm i diameter). Hvis du ikke har 3 like store former, går det fint å steke en kakebunn av gangen. Stek kakene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter. Avkjøl kakebunnene til de er helt kalde.

Crème fraîche-krem:
Pisk kremfløten til krem. I en annen bolle piskes crème fraîche til en tykk krem (den blir like stiv som pisket kremfløten, men det tar litt lenger tid enn med kremfløten, ca. 10 minutter med elektrisk mikser). Vend disse to kremene sammen og smak til med litt melis.

Montering:
Legg den nederste kakebunnen på et fat og fordel over ca. en tredel av crème fraîche-kremen. Ringle over noen skjeer flytende karamell. Legg på den andre kakebunnen og dekke også den først med samme mengde crème fraîche-krem og deretter karamell. Legg på den tredje kakebunnen. Dekk med resten av crème fraîche-kremen. Dryss over kokosflak.

Ringe over karamell til pynt. Server resten av karamellen som tilbehør ved servering av kaken.

Tips

♥ Jeg anbefaler deg å lage kakebunnene og karamellen klar dagen før servering. Pakk kakebunnene godt inn i plast så de holder seg myke. Karamellen kan bli for hard hvis den står kaldt over natten, men da er det bare å varme den opp litt igjen, så blir den flytende.

♥ Kaken smaker aller best samme dag som den er fylt. Personlig foretrekker jeg å ikke fryse kremkaker fordi jeg synes at krem smaker best fersk (men jeg vet om at flere synes det går greit).

♥ Dette blir en høy og flott kake. Vil du ha kaken litt lavere, kan du steke kakene i former som er 24 cm i diameter. I så fall kan du redusere steketiden med ca. 5 minutter. Vil du lage kaken mindre og synes det holder med en kake i to etasjer, er det bare å redusere oppskriften til 2/3 av det som er angitt og steke bare 2 kakebunner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokos-og-karamellkake