Coconut Ice

Ingredienser



♥ 300 g melis
♥ 0,25 ts kremortartari (kan sløyfes, se tips)
♥ 300 g kokos
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 2 dråper konsentrert, rosa konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Bland melis og kremortartari i en bolle. Tilsett kokos og rør godt så kokosen blander seg jevnt med melisen. Hell søtet, kondensert melk i bollen med det tørre. Bland det hele godt sammen.

Del kokosblandingen i to like store deler. Bland litt konsentrert, rosa konditorfarge i den ene delen, slik at kokosblandingen blir lyserosa.

Kle en kvadratisk form (20 x 20 cm) med bakepapir. Ha den hvite kokosblandingen i formen og press den jevnt utover i formen. Jeg bruker baksiden av en teskje til å glatte ut overflaten slik at den blir helt jevn.

Fordel den rosa kokosblandingen over den hvite. Bruk igjen baksiden av en teskje til å glatte til overflaten. Sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer (og gjerne over natten), slik at kokosblandingen blir fast.

Løft den stivnede kokosblandingen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær opp i små firkanter. Oppbevar godteriet i en boks i kjøleskapet.

Tips

♥ Kremortartari («Cream of tartar») fås kjøpt på apoteket. Det bidrar til at godteriet holder litt bedre sammen, men det er så små mengder i oppskriften at det går helt fint å sløyfe dette.

♥ Konsentrert konditorfarge fås kjøpt i kjøkkenutstyrbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr.

♥ Søtet, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks (tykk i konsistensen og lysegul i fargen).

♥ Coconut Ice har lang holdbarhet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/coconut-ice