Tres leches-kake med kokos og pasjonsfrukt



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 5 egg
♥ 200 g sukker
♥ 30 g smør
♥ 2 ss helmelk
♥ revet skall av 1 lime
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Dynking:
♥ 1,5 dl pasjonsfruktjuice (se tips)

Tropisk melkeblanding:
♥ 1 dl helmelk
♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)
♥ 2,5 dl kokosmelk (se tips)
♥ revet skall av 1 lime
♥ 0,5 dl Malibu rom (se tips)

Krem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ revet skall av 1 lime
♥ 3 pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Smelt smøret og bland det med melken og fint revet skall av lime. Vend dette inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver sammen, og vend også dette forsiktig inn i eggedosisen.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25-30 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Dynking:
Stikk små og store hull i den nystekte kaken (jeg bruker en gaffel og skaftet på en tresleiv).

Hell pasjonsfruktjuicen over den varme kaken og la juicen trekke inn i kaken i 3-4 minutter.

Tropisk melkeblanding:
Bland sammen helmelk, søtet kondensert melk, kokosmelk, fint revet limeskall og rom. Hell også dette over kaken.

Dekk til kaken med plastfolie og sett den i kjøleskapet, helst til dagen etter, og minst i 5 timer. Melkeblandingen skal da ha trukket helt inn i kaken.

Krem og pynt:
Flytt kaken over på et avlangt kakefat. Pisk kremfløte og melis til tykk fløtekrem. Bre kremen over kaken i et jevnt lag, og lag noen groper i kremen hvor du kan legge innholdet fra pasjonsfrukt som pynt.

Dryss over fint revet limeskall og eventuelt kokosflak.

Tips

♥ Du kan bruke pasjonsfruktjuice eller pasjonsfruktpuré (kjøpes frossen).

♥ Til melkeblandingen brukes helmelk, kokosmelk og kondensert melk. Merk at det her skal være søtet (ikke usøtet) kondensert melk (400 g tilsvarer 1 boks), som er tykk og gulhvit i fargen.

♥ Kokosmelk kjøpes i de fleste matbutikker. Ikke bruk fettredusert variant.

♥ Malibo rom kjøpes på polet og gir herlig smak på kaken, men kan sløyfes hvis du foretrekker det.

♥ Kakebunnen kan med fordel lages dagen i forveien. Hell over pasjonsfruktjuice og melkeblandingen og dekk til med plast. Slik kan kaken stå i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den dekkes med fløtekremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tres-leches-kake-med-kokos-og-pasjonsfrukt