Kokoskake med rabarbrakompott og krem



Ingredienser

Kokosmarengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 120 g sukker
♥ 150 g kokos

Rabarbrakompott:
♥ 500 g rabarbra
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ss vann

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Kokoskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend inn kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 60 minutter. Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Rabarbrakompott:
Ha rensede rabarbrabiter i en kjele sammen med sukker. Kok på svak varme (uten å tilsette vann, for rabarbraen vil avgi væske etter hvert) til rabarbrabitene er myke og du ser at de går i oppløsning. Bland inn vaniljepasta og ta kjelen av platen.

Rør ut maisenna i litt kaldt vann. Hell dette i en tynn stråle i rabarbragrøten, mens du rører godt. Sett kjelen tilbake på platen og gi blandingen et kort oppkok mens du rører hele tiden. Rabarbragrøten vil da tykne til en kompott. Ta kjelen av platen og la rabarbrakompotten avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald (se tips).

Pynt:
Ta kokoskaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Fordel den kalde rabarbrakompotten over kaken i et tykt lag. Etter en natt i kjøleskapet blir rabarbrakompotten skikkelig fin og tykk i konsistensen.

Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker til et fast fløtekrem. Sprøyt kremen på rabarbrakompotten i et pent gittermønster. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Kokoskaken bør stå i kjøleskapet i minst et par timer, og gjerne over natten, før du tar den ut av formen. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Etter en natt i kjøleskapet, blir kaken fastere i konsistensen og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Også rabarbrakompotten kan gjerne stå i kjøleskapet over natten. Ha den i kjelen eller i en skål og dekk til med plastfolie. Etter en natt i kjøleskapet, tykner den skikkelig og kan fordeles på kaken i et tykt lag.

♥ Det ser pent ut med sprøytet krem, men det går også helt fint å smøre fløtekremen på rabarbrakompotten.

♥ Kokoskaken kan gjerne lages lenge i forveien og oppbevares i fryseren, men kaken bør helst serveres samme dag som den dekkes med rabarbrakompott og krem.

♥ Se også oppskrift på **Islandskake med rabarbrakompott**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokoskake-med-rabarbrakompott-og-krem